SUL RICHIAMO

DELLA

CANNA ZUCCHERINA

IN

SICILIA

E

SULLE RAGIONI CHE LO ESIGGONO

DI

G. V. E P.

Ergo rem, quam ago, non opinionem, sed opus esse, eamque non sectae alicujus, aut placiti, sed utilitatis esse, et amplitudinis immensae fundamenta.
BACON.

TOMO II.

GIRGENTI
PRESSO LA TIPOGRAFIA DI V. LIPOMI
1826.

LIBRO SECONDO

PARTE II.

CAPITOLO I.

Sul metodo, di cui per tanti secoli si fece uso in Sicilia nella coltivazione delle canne. zuccherine

Dagli Arabi come scopritori di questa nuova composizione si avrebbe potuto ricavare la vera maniera di coltivare, non solo la canna in tutti i suoi periodi, ma degli ulteriori processi chimici per ridurre il suo sugo a quella purità, da lasciare libero, e nella sua essenza il sale estrattivo dolce: ma di tali memorie niun monumento trovasi nei scrittori di quella nazione, tuttochè abbiano avuta frequente occasione di parlarne nelle loro opere medico - chimiche.

Non s' ignora certamente, che fra le tante scienze da essi con sommo successo coltivate, la Medicina, l' Aritmetica, la Chimica erano ne' loro cuori le più predilette; e siccome dal secolo ottavo in poi si cominciò a far uso delle confezioni Farmaceutiche, nelle quali non più il mele, ma lo zucchero ne formava la base, ragion naturale portà a farci credere, che della pianta, di sua coltivazione, e delle ulteriori chimiche trasformazioni se ne siano composti dei li-

bri, ma che l' ingiuria de' tempi, le vicende delle guerre, e delle opinioni, li abbiano a noi interamente involati.

Contentiamoci dunque, che sia rimasta nella Sicilia quella preziosa pianta, e con essa lasciate per tradizione le istituzioni intere per saperne tirare quel partito, che in tempo della dominazione Araba se ne ricavò. Io non dispero di ricuperarle in tutta l' integrità, ed appalesarle nella piena estenzione, (1) riformarle ne' loro difetti, e adattarle con profitto maggiore ai nuovi lumi del secolo.

Lo storico Falcando nella sua patetica lettera a Pietro, Tesoriere della Chiesa Metropolitana di Pa-

---

(1) Per quanto ho nell' introduzione dell' opera cennato, è meglio or ora sarò per esporre, io spero, che incontreranno il piacere, e la generale approvazione quel le scoperte, che mi è riuscito di fare in vantaggio della Nazione; mi affretto di pubblicarle, perchè credo preziosi i momenti istessi, che possono concorrere ad accelerare il rimedio ad un male politico che rapidamente cresce, e si propaga; differire di vantaggio non sarebbe un bene, perche a mio credere sono sufficienti i documenti da me trovati per dare un incitamento pronto, ed immediato; e se in progresso avrò ancora la fortuna di rinvenirne di miglior conio, li renderò con l' istesso zelo di pubblico dritto, e ragione.

lermo, avrebbe potuto entrare nella minuta descrizione di questa pianta, ma sol si contenta dopo la lunga enumerazione delle ricche, e varie produzioni di sua fertilissima pianura, restringere la sua penna alle seguenti espressioni „ Quod si in partem aliam visum „ deflexeris, occurret tibi mirandarum seges arundinarum, quae cannae mellis ab incolis nuncupan- „ tur, nomen hoc ab interioris succi dulcedine sor- „ tientes; harum succus, si diligenter, et moderate de- „ coctus, in speciem mellis traducitur ; si vero per- „ fectius excoctus fuerit, in saccari substantiam „ condensatur . (1)

Scrisse egli nei tempi del Re Guglielmo Secondo, di cui abbiamo rapportato la donazione di una fabrica di zucchero alla Chiesa di Morreale. Questa

---

(1) Biblioth. Hist. Regni Sicil. T. 1. p. 408.
Si disputa fra gli storici, se Ugone Falcando debba riputarsi come Autore Sicolo, oppure straniero ; ma la più sensata parte non può soscriversi alla prima qualità per tutte le ragioni rapportate da Mongitore nell' Appendice al T. 2. Bibl. Sic. p. 51. Si puole a ciò aggiungere il suffragio autorevole di Mariano Valguarnera, che sostiene di non essere Siciliano per le ragioni tutte esposte nella pag. 76. e 78 di sua opera „ De „ orig, et antiq. Panormi.

circostanza riunita a tante altre, e sopratutto ai diritti imposti sullo zucchero fin dai tempi della conquista fatta dal Conte Ruggiero, basta per convincerci sulla floridezza, e sul conto, che se ne facea di questa derrata. Ma niuno di quei primi scrittori si piacque entrare nel dettaglio storico della pianta, ne tampoco nella maniera di estrarne chimicamente il sale dolce.

Dal secolo duodecimo io passo ai tempi dello Imperatore Carlo V., perchè trovo presso Claudio Arezzo Istoriografo di quel Sovrano, bastanti lumi per cominciare utilmente il mio lavoro. Non è già, che nei tempi Svevi, ed Aragonesi, si sia interrotta la coltivazione delle canne, ma perchè gli autori di quei tempi non fanno tale circostanziata menzione, che desidero per lo scopo prefissomi; per altro ho a sufficienza detto su questo particolare nella storia ragionata della canna.

Arezzo dunque fu il primo, che ne fa Laconica, ma giudiziosa descrizione della coltivazione a quei tempi in uso; (1) e se non è soddisfacente in tutte le sue

(1) Principio campum non multum e mari remotum (pruinae sed enim messibus officiunt) bene pastinant, inque paulo eminentiores disponunt sulcos; Martio deinde mense arundinum dulcium nodos, qui ad sum-

parti per le velute che mi avea prefisso, devo non dimeno confessarmi riconoscente ai suoi dimezzati lu-

mum pertinent, foliis, librisque exutos (a) ita conserunt, ut sulcorum latera tribus, aut quatuor cum geminis frustis, uno ictu perforentur; (b) sicque implent omnes campi sulcos. Irrigatur terra aestate simul, et a luxuria assidue purgatur. Brumale demum prope Solstitium, radicibus tantummodo pro altera satione (biennium durat) relictis, franguntur arundines; quarum ex maturis, dulcissimisque nodis, in minuta incisis frusta, eo artificio, quo oleum, elicitum succum uno ex tribus in hypocausto dispositis aheno purgatur, ac vili percolatur panno, colati mox succi partem (sic enim recoquunt) in alterum conjiciunt ahenum, et hic rursus in tertium reponunt confestim, verberantque ferventem, unde extractum sub nigrum erit saccarum. Inde denique itidem semel, iterum, et tertium si fuerit recoctum, candidum elegantissimumque fiet. Altera illis ex radicibus messis,

(a) Delle foglie si, ma non già di quella parte, che in bottanica vien detta = liber plantae. = Oltrecchè l' operazione era impossibile, porterebbe la morte della pianta.

(b) Dall' espressione univoca = perforentur = rimane incerto, se le canne erano introdotte verticalmente, oppure in linea orizzontale, giusta le recenti, e costanti pratiche.

mi, che in me eccitarono il più potente stimolo a ritrovare finalmente quei schiarimenti, che ardentemente io desiderava.

Senza punto entrare quell'autore nella dissamina della terra adatta alla natura della canna, si contenta dire, che quando era ben preparata, si conficcavano in un momento, nei tracciati solchi, tre, o quattro fusti della sommità, forniti di gemme, ma denudati delle foglie, e dei libri « *librisque* ; » nel mese di Marzo, e così successivamente avea luogo questa prima operazione.

Irrigata la terra nella state, e rinettata da nimiche piante, venivano finalmente recise le canne verso il solstizio vernale, lasciando per il venturo anno i sterpi . . . (operazione per un biennio soltanto).

---

nisi mense Martio stercoretur campus, vix emerget. (c) De situ Sic. p. 9. ex Biblioth. Hist. Joan. Bapt. Carus T. I.

(c) Secondo Arezzo la durata della pianta non oltrepassava il biennio; bisogna su questo particolare non trascurare quanto da me si è detto più sopra. E' certamente gran risparmio, quando la vita di tale pianta si può coll'arte prolungare.

Tagliati a pezzi i maturi, e dolci nodi, se n' estraeva il sugo del modo istesso, che per l' olio; e purgato nella prima delle tre caldaje, passato per filtro di grossolano panno, si continuava la cozione nella seconda caldaja, e così successivamente, cuocendo, e battendo il bollente sugo, riducendolo alla terza, se ne ricavava dello zucchero bruno, che per renderlo a bianchezza bisognava ricuocerlo per tre altre fiate.

Il campo rimasto coperto di sterpi non avrebbe dato nuovo germoglio senza essere pria concimato.

Circoscritto a questo solo monumento Siculo, che possa dare schiarimenti della coltivazione, e manipolazione, che in quei secoli si esercitavano, devo per amor della verità confessare, che se il processo tutto non era perfetto nelle sue parti, attenti però i lumi dei tempi bisogna ammirare tutto ciò, che mezzanamente si faceva, e si eseguiva senza quelle necessarie cognizioni, che in appresso si sono sviluppate.

Volendo io dunque commentare un sì prezioso monumento, proccurerò di estrarne quelle verità che fanno gloria all' epoca, in cui fu scritto; e nel tempo istesso m' impegnerò a rettificare alcuni errori, in cui dovea per necessità inciampare l' Istoriografo Imperiale. E

1. Parla egli di solchi preparati per la piantaggione; erano certamente quell' ajuole chiamate in Sicilia *caselle*; e dovea esser così, perchè si limita a tre, o quattro fusti, che corrispondono al metodo attuale.

2. L' espressione *uno ictu perforentur* indica piuttosto una conficcazione verticale; così essendo la piantaggione era difettosa perchè le gemme sepolte l' una sopra l' altra, doveano nello sviluppo contrastarsi l' uscita, e la prima soltanto potea mostrarsi per la facilità di squarciare lo strato superficiale della terra; ecco il mottivo, per cui oggi vengono orizontalmente situate le *razzole*, ed a piccola profondità per agevolare l' intero germoglio per il debole ostacolo, che loro si presenta.

3. I fusti sgombri di foglie, va in regola; ma che doveano esserlo ancora della scorza simile alla carta dei libri, e che ha indotti i bottanici tutti a darle il nome di *liber plantae*, (1) è un pretto errore;

---

(1) Constat vegetabile ex medulla 1; vestita ligno 2; facta ex libro 3; secedente a cortice 4. inducto epidermide 5. Carol. a Linn. Philosoph. Bott. § 78. p. 37.

Les couches de l' écorce les plus interieures, ou les plus proches du bois s' appelent du nom de = liber, = parcequ' elles representent les feuillets d' un livre.

Adenson familles des plantes T. 1 p. 35.

torre alle canne quell' interna pellicola, che corrisponde, ed è in contatto colla parte legnosa, diveniva impossibile ad eseguire per non potersi distaccare senza coltello anatomico; operazione per altro molto lunga, per non dire impossibile; pericolosa anzi distruttiva di quelle parti destinate alla propagazione; e devo fermamente credere, che sia una falsa credenza dell' autore.

4. Lo stritolamento delle canne ridotte a pezzi, e l' estrazione del sugo simile a quella, che si fà per ottenere il liquore dell' olio, presenta esattamente il disegno del *Trapetto*, e dello *Strettojo*.

5. Quantunque il numero delle caldaje non sia stato, che di tre, mentre in America sono state ridotte a cinque, e dopo Dutrone a quattro col nome di *equipaggio*, non possiamo non dimeno ricusare a quelle primitive cognizioni, e prattiche di Sicilia un certo, e sicuro sviluppo di chimiche operazioni; ciò, che maggiormente preme di sapere, si è precisamente; il sugo, pria di passarsi a filtro di lana, e versarlo nel secondo recipiente, si purgava nel primo col solo fuoco, o pure col soccorso di altre sostanze? L' espressione è ben secca, e sola, *purgatur*; se l'Autore tace per carattere di naturale brevità o per ignoranza di materie estranee al suo sapere, son' io di fermo parere, e con me il Sig. Dutrone, che fin

dai primi tempi fu conosciuto l' uso della calce viva per depurare la sostanza zuccherina.

6. Il prodotto dello zucchero era bruno, *subnigrum*; frattanto come poter conciliare l' espressioni univoche, *ex maturis, dulcissimusque nodis?* Erano con effetto pienamente mature, e dolci le canne come lo sono col nuovo metado di coltivazione? Credo, che no.

7. Ridurre a perfetta bianchezza lo zucchero con tripla cozione, non puol essere, che relativa alla credenza dell' autore, ed ai lumi di quel secolo, che chiamavano bianco, quel che con effetto non era in tutta la sua purità. Le nuove scoperte, i metodi poscia adoperati per ridurre quel sale all' ultima sua perfezione, faranno conoscere, che in tutti i secoli anteriori a quello di Luigi XIV. non era, che bruno, non solo in Sicilia, ma nelle Colonie Americane, che da questa Isola ricevettero la pianta, e con essa certamente i processi tutti che l' accompagnarono.

Volendo io rinvenire altri documenti per dileguare quei dubbj, trovo citato nelle opere del Canonico Gregorio uno autore straniero, di cui tacendo il nome, accenna soltanto la data del 1550, e ne rapporta le seguenti parole.

« Vicino a Palermo, sei miglia, evvi una bel« la, vaga, e dilettosa pianura ornata di vigne, e di

« campi fertili, ed ameni, ed abbondanti massima-
« mente da canne, dagli abitatori del paese detti *ca-*
« *namele*, delle quali si tragge lo zucchero; sono an-
« cora in questa pianura altri edifizj chiamati *Trap-*
« *peti*, nei quali si fa congelare lo zucchero. Ed en-
« trando alcuno in questi, gli pare di entrare nelle fu-
« cine di Vulcano; tanto vi si veggion grandi, e con-
« tinui fuochi per gli quali si congela e si raffina
« lo zucchero; e sono gli uomini, che quivi si af-
« faticano sì affumicati, lordi, succidi, ed arsicci,
« che assomigliano demonj, anzicchè uomini. Ora di-
« rò brevemente per quei, che vaghi sono di sape-
« re, come lo zucchero si tragga, e si congeli. Veg-
« gonsi adunque molti uomini li quali tagliano in
« pezzi le canne già dette, che comunemente sono
« lunghe da due, a tre piedi, e grossi circa il piè di
« un' oncia, e con molti nodi da due in tre once,
« l' uno dall' altro discosto. Ed hanno la scorza du-
« ra come le altre canne, ma coperte; sono polpose
« di dentro come di Melica, e quivi sta nascosto il
« dolce liquore; tagliate in pezzi queste canne, con-
« servano le cime di quelle, e nel letame le conserva-
« no, ove mettono le radici, le quali alla primavera
« poi trasportano, e piantano in terra. E queste
« crescono, e producono delle altre canne di zucche-
« ro, ma per tre anni solamente, e non più fanno frut-

« to. Onde bisogna ogni tre anni rinnovarle, te-
« nendo il modo, che si è detto. Quei pezzi taglia-
« ti si spremono con torchio nei sacchi, e ne esce
« un liquore torbido simile al mosto del vino. Poi
« questo liquore è portato alla caldaja sotto la qua-
« le sempre è gran fuoco, e tanto è lasciato, che,
« da chi ne ha cura, è giudicato esser cotto. Poi è
« infuso ne' vasi, ove si congela; e quando il vo-
« gliono bene affinare, il cuocono tre fiate, avendo-
« ne prima colla bocca loro estratto il liquore im-
« perfetto e questo nel vero è grande artifizio, e
« grande spesa. Onde mi dicevano quegli artefici,
« che il cittadino, che teneva quel trappeto, spende-
« va cinque mila ducati. Sono ancora molti altri
« trappeti in questi contorni. Gregor. notiz. di Sic.
« pag. 43. (1)

---

(1) Tacque senza dubbio il suo nome Gregorio, perchè poco contento del poetico, e ben credulo racconto; e per decidere con effetto del corto talento di quel viaggiatore basta leggere, e ridere sulle puerili espressioni = e quando il vogliono bene affinare, il cuocono tre fiate, avendone prima colla bocca loro estratto il liquore imperfetto. E questo nel vero, è grande artifizio, e grande spesa. = Oh talenti peregrini, ed angelici! E non bisogna piuttosto ascrivere ad astuzia, e finezza Sicola quell' arguto tratto per imporre alla dabbenaggine, e semplicità di quell' osservatore?

Dalle cose rapportate di quei due scrittori Arezzo, e l' Anonimo, è facile deciderne il rispettivo merito, penetrazione, e sagacità; seppe il primo con ammirevole laconicismo racchiudere le materie tutte suscettibili d' un intero volume, ed il secondo al contrario con molte espressioni prive di senzo, ebbe il talento di pubblicare delle puerilità, e scempiaggini; io però, che vado accozzando tutto ciò, che posso per arricchire questa incerta epoca di letteratura Siciliana sulla vera coltivazione della canna, mi piace di considerare come possibile, anzi giudiziosa quella prattica di sepellire sotto il letame per alcuni giorni soltanto i nodi di quelle piante, che sono destinate alla prossima propagazione d' un cannamelito; escludo però come ridicolo quel preteso metodo di farne un campo di riserba, per indi trapiantarlo dopo formate le radici, e lo sviluppo delle piante.

Chiunque conosce l' indole della canna, ed il clima, in cui deve fare la sua dimora, non deve sorprendersi, se in mesi alquanto freddi, si proccuri agevolare lo sviluppo delle gemme, e delle radici circolari con un calore artificiale di ben preparato, e digerito concime; si rifletta però, che per rendere più semplici quelle operazioni, bisogna pria spargere nelle *ajuole* il letame, tramischiarlo colla terra, e sepellirne poscia le *razzole*, evitando di ammon-

ticchiarle indistintamente, come per errore credette osservare quel viaggiatore.

Simile fra quei due scrittori, ho trovato il riferito metodo di ricuocere lo zucchero per tre altre fiate, qualora si volea affinare, per ridurlo a bianchezza; particolarità, che non mi è toccato di ritrovare altrove in quei andati tempi, e nemmeno nelle carte autentiche da me ritrovate.

Differenti poi sono nella durata, e nella vita possibile, ma utile d' un cannamelito; Arezzo si imita al corso di due anni, e l' Anonimo a tre; ma siccome dai citati autori e soprattutto dal primo veramente calcolabile, non si manifesta parere, ma usanza, poteva questa essere diversa secondo la qualità dei terreni, e la maniera coltivabile dei proprietarj. Da quanto io però vado a pubblicare, si conoscerà il vero modo utile, e più vantaggioso per allungare la vita della pianta. (1)

---

(1) Il mio linguaggio sarebbe strano, ed erroneo, quando dovessi applicarlo al rigore delle bottaniche teorie; la canna zuccherina è perenne, folta, e confusa in pieni cespugli, quando si abbandona al suo naturale vivere; ma parlando noi della canna educata per trarne il maggiore profitto possibile, se ne permette la durata, finchè vi sia accompagnato il profitto del proprie-

Oltre gli addotti documenti, non ho potuto ritrovare altra carta pubblica per farne uso al propostomi disegno; se in tempo di Carlo Quinto, e poscia di Filippo Secondo, furono emanate delle sovrane leggi per eccitare, e maggiormente animare quell' industria, non servono quei pezzi, che per una secca storia di fatti, come non ho io lasciato di fare più sopra; per il soggetto, che io tratto mi convengono dei schiarimenti sul modo coltivativo, che non ho potuto affatto ritrovare nelle pubbliche, e private biblioteche.

Mi è necessario però fare particolare menzione della circostanza, che si legge nella prammatica di Carlo Quinto a 30 Maggio 1524, ove parlando delle immunità di civile coazione accordate per proteggere l' industria dei zuccheri, si limita quella Sovrana munificenza al termine de' 15 Novembre fino a giorni 10 dopo la cozione dello zucchero; intervallo, che racchiudendo mesi quattro circa, nella certezza, che si dovea per la fine di febbraro finire, ed assolvere tuttocciò, che riguardava l' anno perfetto dell' economia zuccherina, ci presenta un monumento certo di favorire una sì utile industria, ma nel

---

rario; non si propaga, ma si recide per adattarla alle nuove agronomiche operazioni.

tempo stesso vien confermata la certezza dall' errore fatale sulla vita circoscritta della canna.

Malgrado l' impegno dei Sovrani per rendere sempre florido quel ramo d' industria Sicola, cominciò ad osservarsi verso la fine del secolo XVII. una sensibile decadenza di quella derrata, e scoraggimento generale in tutti i frabbricanti; i zuccheri Amerini divenivano di giorno in giorno più bianchi, più netti, e meno cari, senza poterne indovinare l' intrinseca ragione; circolava con essi un liquore col nome di *Rum* in Inglese, e *Tafia* in Francese, che accresceva nelle colonie Americane il numerario per questa nuova composizione, nata dalla materia zuccherina, mentre in Sicilia non se ne conosceva affatto la sua natura.

Si credette di poter riparare a quello rovinoso torrente coi mezzi finanzieri, imponendo onza una a quintale sulla derrata coloniale, che s' importava in Sicilia; misura, che nell' apparenza livellava i prodotti esteri coi nazionali, ma non era nel fondo, che un pretto palliativo di non benintesa Economia Politica.

Il preggio della mercanzia Americana era nella qualità, nella quantità, e nei calcoli di spese risparmiative; quella di Sicilia avea tutti gli opposti difetti, e per riparara a tale inconveniente, doveasi

direttamente sondare il vero motivo di quella prosperità coloniale, ma trascurandosi questa via univoca, e sola per giungnere a questa vantaggiosa concorrenza, si pubblicò nel 1684 la sopradetta legge doganale, che invece di apprestarvi i rimedj non ben calcolati, accelerò la caduta delle fabbriche tutte della Sicilia pria di spirare quel secolo XVII; nè posso poi persuadermi della seconda legge del 1732, che al primo peso di oncia una a quintale accrebbe altre onze due, e dieci; l' effetto non era più verificabile, perchè in questo paese non si manipolavano più de' zuccheri, e sarebbe stato l' istesso, supponendo l' esistenza di molte fabbriche, perchè il vero difetto consisteva nella qualità cattiva, che si era saputa riformare in America coi lumi del Secolo, ed in Sicilia s' ignorava quella vantaggiosa, e fortunata crise.

Non avendo nella mia mente, che tristi rimembranze di disgustose privazioni, senza poterne indovinare le ragioni; disperando dopo infinite diligenze di potervi giungnere col soccorso dei monumenti in istampa, mi abbondonai alla lettura di manuscritti conservati in Archivj signorili, ed ebbi finalmente il piacere di rinvenire bastanti carte per potere appalesare delle verità finora non conosciute; pubblici contratti, libri di contabilità, conti diligentemen-

te redatti, sono certamente dei monumenti a sufficienza chiari per istabilire una perfetta storia del modo, con cui veniva coltivata la canna, ed estratto lo zucchero ; eccone sommariamente estratte le circostanze, e verità tutte per potere fissare.

1. Che tutto il periodo delle canne, dall' epoca di piantaggione fino alla completa estrazione del sale essenziale dolce, era invariabilmente prescritto a dodici mesi ; la stipolazione del fitto dava una legge al fittuario di cominciare la piantaggione nel mese di Marzo, e terminare alla fine di Febbraro del venturo anno tutte le operazioni coltivative, inclusa la perfetta cozione del *Vesou*, ossia sugo zuccherino.

2. I piantoni destinati alla propagazione erano di tre sorti ; 1. dagli ultimi nodi della canna detti di *coda* ; 2. dalla canna intera, dedotti i primi nodi di cima, tagliata a pezzi, chiamati *serratizzi* ; 3. finalmente dalla base attaccata alle radici col nome di *zuccami*, e *strippuni* ; erano senza meno riputati migliori i piantoni *serratizzi*, perchè al prezzo di onze 18 la *salmata* ; quei detti di *coda* ad onze 10; i *zuccami*, o *strippuni* ad onze 8. Questa gradazione di prezzi fa conchiudere sulla qualità rispettiva dei piantoni, che a *salmata* (1) si vendevano ; in ogni

(1) Ignoro, quale sia stato il modo, onde misurare

salma di terre s' impiegava *salmata una*, e *mezza di pantoni serratizzi* (1).

3. Non si destinavano alla piantaggione delle canne, che dei terreni suscettibili di perenne irrigazione; non si conobbe, e non si usò mai in Sicilia, piantaggione, e culture di canne a secco. (2)

---

quei pezzi, ossia fusti da piantare, per indi stabilire il contenuto della = salmàta; = leggo fra gli altri utensili destinati a quelle fabbriche, = Tumolo di ferro = senza sapere l' uso, se per misura di = salmata, = oppure per travasare il sugo bollente da una caldaja all' altra; parmi però più fondata la prima congettura, giacchè non essendo quei pezzi di canne infrante non molto lunghe, facile cosa si era di misurarle, come attualmente si pratica per il carbone.

Tutto ciò, che di nuovo si è da me trovato, potrà leggersi in separato capitolo nella fine delle presenti memorie; così posso adattarmi ai gusti differenti di colui, che ama lasciarlo in disparte, e di altro, che desidera percorrerlo per gustare i piaceri della interessante novità.

(1) Si potrebbe calcolare per approssimazione il modo di piantare, quando si sapesse l' estenzione della salma di terre in quel comune di Calatabiano nel 1597, prima epoca di miei ritrovati.

(2) La canna di giardino = arundo donax. = Linn.

4. La ripartizione delle terre si èra ad ajuole dette *caselle*, terminologia, che si è conservata generalmente in Sicilia, pella piantaggione di molte annue produzioni, soggette ad irrigazione; il numero si riduceva ordinariamente a quattro mila per ogni salma, cosicchè può facilmente calcolarsi l' estenzione della antica salma, adattandovi approssimativamente la grandezza dell' ajuole bislunghe attualmente in uso.

5. Tutte le persone, che lavoravano nelle Fabbriche di zuccheri, erano per molti mesi dell' anno esenti d' ogni civile coazione, e questo per antichi privilegj consuetudinarj; immunità più estese di quelle, che si leggono nelle Sicole Prammatiche; tolleranza, anzi permesso, che dà argomento univoco della floridezza, ed importanza di quei stabilimenti,

---

della famiglia istessa, che la canna zuccherina, e perfettamente indigena di questo suolo, si adatta benissimo a secco nei terreni tanto piani, che inclinati, sebbene la sua perfetta vegetazione sia nel mezzo delle acque; e perchè fu ignorata in Sicilia questa verità per la canna zuccherina, che ne ama il più discreto uso? Tentativo che avrebbe dissipati infiniti errori, e perpetuato in noi un possesso tanto prezioso, ed utile.

per procurarne la stabilità con tutti i modi possibili, e dispenzativi delle leggi.

6. I zuccheri, che si manipolavano erano tutti di qualità non buona, e non potendo immediatamente cristallizzarsi, come nel rigore dell' operazione chimica dei sali zuccherini, venivano costretti riporli in grandissimi coni di creta, e passarli ne' forni per figgersi lentamente, con un perenne graduale fuoco; e questa dispendiosa operazione di molti mesi, fa conoscere, che doveano coll' arte rimediare all' imperfezione d' un prodotto intrinsecamente indigesto.

Estraendosi i zuccheri da quei coni detti *forme*, secondo la diversa densità, e spessezza, non pochi si spezzavano. I coni interi aveano nelle vendite il prezzo maggiore; col terzo di meno si calcolavano quei, che conservavano nella caduta un palmo, o più; con due terzi di ribasso, quei al disotto del palmo; prove son queste, che contenevano i zuccheri molta sostanza sciropposa, che col nome di mele si riponeva in così detti *cantarelli*, di cui la vendita ordinaria dava un incasso più copioso dei zuccheri.

7. Per la buona manipolazione, e cristallizzazione dello zucchero, non si legge espressamente, di quali sostanze servivansi per agevolarne meglio le operazioni; ma trovando nei libri di contabilità ben tenuti l' articolo di esito pelle *cotture*,

« *Calce viva.*

« *Sapone dei migliori*; dopo esame rigoroso, soprattutto della prima, parmi con chiarezza leggervi, che sia stata quella sostanza fin dal principio della scoperta dello zucchero, adoperata degli Arabi, e communicata ai Siciliani; e del secondo come totalmente nuovo, e di cui niuna menzione trovava nei rimoti, e recenti secoli, ne sospesi sul principio il giudizio; ma finalmente l' impazienza mi determinò a quella sperienza, che in pochi istanti ognuno leggerà.

Tutti gli altri articoli, dei quali faceasi uso, potranno riscontrarsi nei corrispondenti numeri, alla fine dell' opera.

8. Malgrado la concorrenza dell' America, e dell' Isole Canarie, la Sicilia ne mantenne vantaggiosamente la sua per due secoli circa, cosicchè i prodotti zuccherini del paese, diedero non minor profitto de' frumenti fino 1667, Epoca d' insensibile decadimento; (1) Appartenne esclusivamente alla Sicilia tutto il

(1) Quando si leggono le vendite vantaggiose in quell' epoche annotate nei documenti al numero 8. ad evidenza si conosce, che l' introduzione dei zuccheri del Brasile in Sicilia dopo il 1580, ossia, quando il Portogallo fu unito alla Spagna, non fece venir meno in quest' Isola

vantaggio ricavato, dal momento della Saracenica invasione, fino alla scoverta del nuovo mondo.

Dal 1680 in poi il male si accrebbe rapidamente, perchè si videro improvisamente circolare dappertutto de' zuccheri coloniali, più belli, più bianchi in qualità, e con prezzi anco minori di quei di Sicilia. Fu questo l'ultimo colpo fatale, ed ogni proprietario di tali fabbriche si decise ad un totale abbandono d'una derrata divenuta rovinosa; le cau-

---

l'industria di tal prodotto, come ha creduto il Gregorio nel suo discorso sopra i zuccheri Siciliani. Notiz. etc. del 1791; anzi da quel tempo in poi, e per un secolo circa troviamo eseguite molte vendite vantaggiose per i proprietarj di canne da zucchero, come chiaramente si rileva da pubblici strumenti; e quel che più ne rassoda questo fatto, si è, che nel 1597, e 1612 furono stipolati contratti di società tra il Marchese Cruyllas Signore di Calatabiano, e Nicola Mancuso di Messina per un arbitrio ossia = trappeto di zuccheri = col fondo permanente di scudi duodecimila; somma non indifferente, se si considera, e l'epoca della stipolazione, e la quantità delle terre da destinarsi alla coltivazione delle canne in sole salme 39. Son questi degli elementi per fondarvi decadenza, avvilimento di industria, eppure vantaggio, ed accrescimento?

se prodotte nei tribunali da' fittuarj per lo scioglimento delle contratte obbligazioni servono di piena conoscenza di quei motivi, che giuridicamente guidavano la scienza dei giudicanti.

9. Dopo il 1682. non si fa più memoria della esistenza di quelle fabbriche da zucchero, ed incontrapposto si leggono nei libri di contabilità dei raziocinj relativi a dei conti sociali, con delle perdite nelle vendite di quel genere, che non potea più entrare in concorrenza cogli esteri; ultimo argomento del totale abbandono si è la vendita in natura di quelle cannamele, che servivano pria di base alla formazione dello zucchero; e con mia sorpresa leggo, senza poterne assegnare la ragione, che in quella medesima epoca si sono vendute « Tri migliara di canni « al R. Imbasciatore di Spagna, ad ordine, e lettera del Console Coniis a D. Giovanni Ratto « Servivano forse per piantarle nel Regno di Granata, ove un tempo vi allignarono, e presto finirono?

La sola certezza si è quella, che la canna da zucchero dopo tanti secoli d' esistenza finì di vivere in Sicilia. *Li libri contabili di cassa.*

CAPITOLO II.

Osservazioni sopra gli enunziati documenti.

M' unico errore confermato in tutti i scorsi tem-

pi, fu quello, di prescrivere alla canna delle leggi invariabili, che di sua natura non ha. Simile a tante altre piante di carattere vario, ed irregolare, non bisogna alterare, modificare, o variare la sua prestabilita vegetazione, senza distruggerne, o alterarne i prodotti, che le furono dalla Provvidenza fissati.

L'albero di Caffè, che non è meno interessante della canna zuccherina nei bisogni attuali di società, fiorisce, produce, e matura a gradazione le sue rubbiconde bacche, che si prolungano per quattro mesi d'una perenne, e successiva ricolta, che constantemente si osserva in tutti gli anni; (1) se si voles-

(1) Le Cafier a plusieurs floraisons, qui se succedent; voila pourquoi ses fruits ne murissent pas dans le meme temps, aussi n' est il pas rare dans certains mois de l'année de voir sur la meme branche des fruits murs pres de la tige, et d'autres moins avancès a quelque distance; d'autres au dessus, qui commencent a se nouer, puis des fleurs nouvellement epanouies au sommet de la branche. Lorsque la cerise, qui renferme le caffè est tres rouge, il est temps de la cueillir; les Negres se mettent tous a la besogne . . . . Ils parcourent donc le terrein de nouveau, en cueillant comme la premiere fois, et toujours reviennent sur leurs pas jusqu'a ce que soit enlevè. Ce qui n'arrive, qu'au bout de quatre mois. Voyage d'un Suisse a S. Domingue p. 232.

se intervertire quest' ordine, ed anticiparne di uno, o due soli mesi la recollezione, il proprietario non avrebbe, che una cattiva mercanzia, ed una rendita inferiore.

La canna è più capricciosa, più straordinaria del Caffè, e di tante altre piante, perchè percorre quasi tutti i dodici mesi dell' anno, e per potersi piantare, e per elaborare perfettamente il suo sugo zuccherino. (1) E questa sua non ordinaria vegetazione, differente secondo i climi, la qualità, ed esposizione dei terreni, l' influsso dei venti, la caduta delle acque, più o meno rare, le ruggiade abbondanti, o no, etc. porta seco una necessità di perenni occupazioni, ed un lavoro quasi non interrotto in tali stabilimenti zuccherini.

Secondo queste nuove osservazioni, e la perfetta cognizione di sua natura, che fissa lo sviluppo da 13 fino a 18 mesi; potea mai la canna dare in Sicilia una perfetta produzione, mentre per legge di contratto era inceppata fra il termine di dieci mesi circa? E dove questa bizzarra disposizione? In un

(1) La canne se prete a tous les gouts . . . Elle croit en tout temps, presque en tous lieux, et elle peut etre recoltée dans toute saison. Dutrone Precis de la canne etc. p. 315.

paese, che giace nei gradi di latitudine 36 fino a 37, e 38. 6. 40.

Erano certamente ignote agli Arabi queste particolarità, che in secoli a noi vicini furono pienamente messe in chiaro col soccorso delle scienze naturali, che ignoravansi in quei andati tempi.

Ma i zuccheri, che si suppongono bruni, e di cattiva qualità in Sicilia, lo furono anco in America fino al termine del secolo 17?

Per la soluzione di questo problema, son' io costretto a ripetere, che quando il Principe Errico di Portogallo ricevette da Sicilia le canne, (1) o pure dalla Spagna, secondo altri autori, (2) dovette senza meno dimandare nel tempo istesso, e dall' una, o dall' altra, delle persone istruite del modo coltivativo della pianta, non che della manipolazione dello zucchero; quando il Re Ruggiero conquistò Tebe, Atene, e Neopatria, non si contentò di portare in Sicilia, come in trionfo, l' industrioso filugello, ma volle ancora seco condurre gli artefici, ed i conoscitori, per estrarre, e lavorare i fili di quel prezioso insetto; con questa evidenza, e non presunzione si può conchiudere, che tanto in Madera, come in America, dovet-

(1) Robertson Hist. d' Americ. T. 1. p. 94.
(2) Michaud Stor. delle Crociate p. 16 17.

tero manipolarsi i zuccheri colle medesime cognizioni, e principj, che si conoscevano in Sicilia, nella Spagna, e prima di tutte nell' Arabia, dalla quale si propagarono per quelle vie, che abbiamo segnate; conseguenza di tuttociò si è quella, che i zuccheri generalmente fabbricati con metodi perfettamente uguali non potevano avere, che una qualità istessa, salve alcune impercettibili differenze.

Val poco il dire, che la diversità d' un clima molto più caldo di quello di Sicilia, avrebbe dovuto influire sopra una maturazione anticipata, e per conseguenza dare un prodotto migliore; l' esperienze fatte coi nuovi lumi di storia naturale, e che hanno dilatata la vegetazione della canna da 13 a 18 mesi, non ebbero in veduta, che i gradi di latitudine dell' America; la perfezione dello zucchero superiore alla nostra, si verificò nell' epoca istessa, e per giusta illazione, dovette lo zucchero non esser buono, quando si regolava coll' antico sistema di mesi dieci circa; il fatto poi, che per due secoli circa, concorse ugualmente, e l' America, e la Sicilia nella parità dei prezzi, prova ad evidenza, che uguali ancora doveano essere le qualità dei zuccheri manipolati con metodi simili, con principj non differenti.

E' finalmente incontrastabile, che posti in esecuzione i nuovi ritrovati, ne nacquero; coltivazione

differente, risparmio sulla medesima, manipolazione più corta, e più speditiva, minore quantità di combustibile, macchine semplici, e poco costose etc. etc. la somma di tutti questi vantaggi fu quella, che diede alle Colonie, una superiorità tale da oscurare la nostra produzione, e l' antica inveterata industria. Dubbiteremo dunque un sol momento a deporre le vetuste idee, ed imitare le nuove, per metterci altra volta a livello uguale?

CAPITOLO III.

Quando, e come si verificò quel perfezionamento?

Senza poter citare de' fatti dipendenti da libri, che su questa particolare materia non esistono, io ricorro a de' surrogati tali, che equivalgono, e forse superano il privilegio della storica verità, e la certezza medesima d' una tradizione, che spesse volte vacilla.

Quando cominciò a declinare in Sicilia l' industria dello zucchero, regnava in Francia Luigi XIV, il più gran Monarca del secolo, ed a cui tanto devono le arti, le scienze, le manifatture, il perfetto incivilimento; e mentre la Casa d' Austria dominante allora in Ispagna, nell' Italia, in America, nell' Asia, figurava poco in proporzione delle sue illimita-

te, ed estese possessioni, quel Sovrano, secondato nelle sue interminabili vedute, dai lumi, e dal zelo del suo Ministro Colbert, nulla omettea per accrescere la Potenza Nazionale, e concentrare in Francia, quanto di più utile, di più bello, e di più raro esistea in tutto l' universo; sotto il suo regno, e quasi per incantesimo, si videro in poco tempo nascere, e perfezionare le tanto rinomate manifatture di Lione, quelle di Sedan, di Louvier, d' Elbeuf, d' Abbeville; non dimentichiamo lo stabilimento forse unico detto di Gobelins (1), quello delle calze a telajo, l' ingegnoso punto ad ago detto *d' Inghilterra*, (2) ed altri.

---

(1) Altrimenti detti = Arazzi; = è una delle più rinomate manifatture di Parigi detta = Gobelins, = da un celebre artefice = Gilles Gobelin, = che sotto Francesco Primo Re di Francia scoprì la tintura scarlata. Franc. Albert. de Villeneuve dict. p. 401.

(2) Si è dato impropriamente nel commercio il nomi di = Punto d' Inghilterra = a quel lavoro, che con effetto fu inventato in Bruxelles.

„ Les Anglais sont parvenus a imiter, quoique tres imperfaitement la dentelle de Bruxelles. Le point d'An-„ gleterre est fabriqué au fuseau dans le gout de la den-„ telle de Bruxelles pour le dessein; mais le cordon, ou la bordure des fleurs n' a pas de solidité; les fleurs

Non contento di limitarsi nei confini del suo vasto Regno, volle estendersi al di là de' mari, e stabilì le Colonie di Cajenna, e del Madagascar, ove si piantarono, fralle altre fabbriche, quel dei zuccheri, del cottone, dell' indaco etc.

Frattanto, volendosi dappertutto imitare tuttociò, che vi era di bello, e di straordinario in quella splendidissima Corte, oltre il lusso delle stoffe d' ogni sorta, cominciò ancora il gusto dilicato del caffè, e del più affinato zucchero ; (1) e profittando l' anima ar-

---

se detachent tres promptement des fonds, qui ne sont pas solides. Les fabricants Anglois pour favoriser les premiers essais de leur manufacture acheterent beaucoup de dentelles de Bruxelles, qu' ils vendirent sous le nom ,, de point d' Angleterre. Dict. Raison. des arts, et me- ,, tiers T. 2. p. 19.

(1) Le gout du sucre, et du café devient plus general en Europe. Il n' ordonne point, qu' on renonce a ce plaisir, mais il cherche a le satisfaire, en augmentant la population ; il fait des efforts pour etendre les Colonies ; il s' attache sur tout a celle de S. Domingue, dont il presage la grandeur.

Eloge de J. Bapt. Colbert p. 36.

Forbonnais Recherch., et Consid. sur les Financ. de France T. 2. p. 45.

Voltaire Siecle de Louis XIV. T. 2. p. 141.

dente di Colbert, di quella generale disposizione, rivoltò le sue mire sopra tutte le Colonie della Francia, e più d' ogni altra sull' Isola di S. Domingo la più importante dell' Antille, la più fertile in piantaggione di canne zuccherine; fu all' istante rinforzata, provveduta di tutto il bisognevole, ed arricchita di tuttocciò, che poteva concorrere, a procurare dei prodotti preggevoli, ed interessanti.

Lo zucchero fu il primo a fissare le sue vedute, e per giungnere a quella perfezione, che pria non aveva, si ricorse ai lumi trascendenti di quei famosi naturalisti, Fisici, Chimici etc. (1) dai quali si conobbe la vera natura della canna, di sua coltivazione, della preparazione del suo sugo, e del sale cristallino bianco; Si abbandonarono allora le vecchie teorie, per sostituirvene delle nuove, basate in parte sulle proprie sperienze, ed altre ricavate dalle relazioni di tanti

(1) Furono, Giov. Bauhin, Jonston, Rheede, Morison, Rajo, Knaut, Magnol, Rumphius, Hermann, Rivin, Tournefort, Boerhave, ed altri di classe inferiore. Qual progresso, qual nuovo aspetto nella bottanica, ed in materie ad essa affini, non si videro allora nascere nell' Europa, ed in quelle possessioni acquistate nell' Asia, in Africa, e nell' America?

distinti soggetti a bella posta mandati per attingere dei lumi, che in Europa s' ignoravano.

In questi precisi tempi di fermento letterario, e finanziere, furono dalla Francia, dall' Inghilterra, e dall' Olanda stabilite delle esclusive Compagnie, tanto nell' Indie Orientali, che nell' occidentali.

Luigi XIV, ed il suo attivissimo Ministro, seppero benanco tirar partito di quei missionarj, che per diplomatiche negoziazioni furono ammessi nella China, nel Siam, nel Boutan, etc. per propagare la Cattolica Religione, a ricavarne delle cognizioni necessarie, ed utili pella perfettibilità del Genere Umano.

Giova sapere, per la materia, che io tratto, che in tempo di quel Monarca fastoso, ebbe luogo la celebre Ambasceria del Re di Siam, che per la fama giunta fino a quel rimotissimo paese, si era indotto a conoscere il Gran Luigi per via dei suoi Inviati, che per la prima volta si videro nella Città di Parigi con generale ammirazione; e per corrispondere a quel tratto nuovo, ed inusitato di Asiatica cortesia, quell' imponente Monarca si fece un piacere di controspedirvi in qualità di suo Plenipotenziario, e Rappresentante, il Cavaliere di Chaumont (1) con un ragguardevole seguito di persone.

(1) Louis XIV. envoya donc a Siam en qualité

Senza che io ne rapporti, quali dovettero essere i contraccambj rispettivi non solo in oggetti di piccante curiosità, ma di utili risultati pelle arti, e scienze tutte, io lo lascio alla considerazione di chi ne ha letti dei simili in tante scientifiche relazioni; e per quei, che riguarda la spedizione memorabile di Siam, possono riscontrarsi le Memorie di Saintot. T. 2. . . .

Lasciamo da parte degli argomenti, che porterebbero a lunghe digressioni, e restringiamoci a ciò, che particolarmente ci conviene per la materia in quistione.

Dalla China s' imparò un modo nuovo per estrarre, con soli due cilindri, di legno, o di pietra, il sugo della canna; dai Francesi stabiliti in S. Domingo, fu trovato per la sua semplicità, speditezza, e risparmio, superiore all' antico trappeto, il quale oltre l' enorme spesa, riduceva in pasta, ed inutili le canne tutte; preferito dunque sull' istanti, fu reso più perfetto, e doppiamente utile, coll' aggiunta d' un terzo cilindro, che formò immediatamente una macchina, che conservando la can-

d' Ambassadeur le Chev. de Chaumont accompagné de l' Abbé de Choisi, qui devoit le remplacer en cas de mort. Flassan Hist. Gen. de la Diplom. F. T. 4. p. 74.

na con tutto il suo tessuto, dava un sugo più limpido, e più puro per potersi con minor tempo, e dispendio chiarificarsi.

E' osservabile, che dopo questa novità avrebbe dovuto sopprimersi il termine antico di *Moulin* « molino » ma no; si contentarono con terminologia inesatta adattarlo ad una macchina, che meritava un altro nome. Profittiamone almeno, per fissare un' epoca certa di un molino antico colle sue imperfezioni, ed un nuovo con tutte le utili riforme.

Ecco insensibilmente giunti a quella fortunata crise, che avendo cambiato l' aspetto di S. Domingo ridotta dall' indigenza alle più sterminate ricchezze, (1) gl' Inglesi stessi ne furono così gelosi, che rivoltarono immediatamente le loro mire sulla Giam-

---

(1) On peut assurer d' apres des instructions tres fidelles, que dans l' année 1767 il est sorti de la Colonie 72,718,781. liv. pesant de sucre brut; 51,562,018. de sucre blanc... Telle est la masse des productions enregistrees aux douanes de Saint Domingue en 1767, et exportees sur 347 navires arrivés de France. Raynal Hist. Phil. et Polit. L. 13 T. 5. p. 160.

Dopo quell' epoca, fino al tempo, in cui scrisse Raynal, la produzione de' zuccheri è montata al doppio; ecco le sue espressioni.

A la place de l' indigo, que des terres fatiguees com-

(1) maica per metterla in concorrenza vantaggiosa colle Isole Francesi.

La Sicilia sola in questa lutta aperta a tutte le Nazioni non volle concorrere, per la parte, che le spettava, e preferì colla sua invicibile indolenza farsi scappare un possesso della più alta importanza; proccuriamo intanto di scuoterla da un letargo perenne, che l' ha rovinata, e rivendicarle con usura un possesso, che ha inaccortamente perduto.

CAPITOLO IV.

Sul vero modo di coltivare la canna in Sicilia, e sui vantaggi da poterne ricavare.

Dopo tutto ciò, che mi è toccato dire sulla natura di questa pianta, sul modo usato, dietro i nuovi ritrovati per ritrarne tutto il profitto possibile, e finalmente sui motivi, che determinarono i Siciliani ad abbandonarla, parrebbe totalmente inutile, ed in-

---

mençoint a rendre moins abondamment il s' est formè 40 nouvelles sucreries; on en compte, aujord' hui 260. au Nord, 197 a l' Ouest, 84 au Sud. Les raffineries se sont encore plus multipliées a proportion, et la quantitè de sucre blanc a presque doublè. Ibid p. 181.

(1) Il faut laisser a l' Asie la culture des epiceries, et cultiver le sucre en Amerique; l' art de le produire

fruttuoso questo capitolo, ma considerando, che secondo la varietà dei soggetti a trattare, trovansi sparse delle teorie, e principj di già adottati, e da doversi adottare, ho creduto quindi utile alquanto intrattenermi in una materia di tanto interesse, e dimostrare a chiare note la somma differenza tra l' antico, ed il nuovo metodo, per indi dimostrare ad evidenza, quanto sia preferibile in tutti i modi, l' ultimo al primo ; con questa via io mi auguro destare finalmente gli abitanti tutti di questa Isola dal sopore, che li paralizza, non sognando nel mortale loro delirio, che frumento, frumento, frumento.

Non era molto facile, secondo l' antica credenza, di doversi inevitabilmente inaffiare la canna, ed avere nel tempo istesso, e terreno, ed acqua ; da ciò ne seguiva, che un gran proprietario, colla sola terra adatta per qualità, e per posizione alla piantaggione della canna, non potea senz' acqua vantaggiare i suoi

---

ne commença a etre connù a la Jamaique, qu' en 1668. Il y fut porté par quelques habitants de la Barbade . . . Ces germes de travail furent heureusement nourris par l' abondance de l' argent. Tout changea de face; bientot il sortit de la Jamaique une grande quantité de sucre, et d' un sucre superieur a celui des autres Isles Angloises. Raynal Hist. Phil. et Polit. T. 5. p. 347.

interessi, essendo totalmente inutile per quella utilissima specolazione; e quindi veggiamo, che la difficoltà di poter combinare insieme due elementi nel tempo istesso, produsse l' inevitabile conseguenza, che le fattorie di zucchero dovettero stabilirsi in quei luoghi soltanto, nei quali verificavasi tale possibilità.

Da quella erronea massima ne seguiva ancora, che secondo la quantità dell' acqua più, o meno abbondante, erano i proprietarj obbligati all' impiego d' una quantità di terre corrispondenti all' acqua, che dovea irrigarle; ecco dunque due classi di possessori, costretti a rimirare le altrui prosperità, perchè privi di quello elemento vivificante; ed altri poi doveano contentarsi di sola mettà, oppure di meno, secondo la quantità d' acqua a loro volontà disponibile.

A questo primo inconveniente di doversi limitare il numero delle fattorie, si aggiungeva la difficoltà di potere impiegare delle somme considerevoli per la costruzione di vasti trappeti, di numerosi forni, d' immensa quantità di grandi coni, e *cantarelli* di terra, compra non ordinaria di combustibile, di sovente lontano, per l' evaporazione di quell' immenso estraneo attaccato alle idropiche canne etc. etc; è quindi facile spiegare il motivo, per cui in tutta la circonferenza della Sicilia non esistevano, che sole sedici fattorie da zucchero. (1)

(1) Non altre ho potuto rinvenirne, e son quelle

A tutti quei inconvenienti nati da un falso principio, si contrappongano adesso i vantaggi, chi risultano da quello, che ci ammaestra, di potersi coltivare le canne, tanto a secco, che con discreta acqua, ed allora si verifica.

1. Non pochi, ma tutti i proprietarj di terre adattabili lungo il littorale dell' Isola, potranno destinare quella quantità, che giudicheranno bastante alle loro forze, e giusta le loro idee per tali specolazioni; e con questa abilitazione la superficie tutta della Sicilia, diverrebbe suscettibile di una più estesa coltivazione, e con ciò coperta, non già di quelle poche fattorie, che un tempo per necessità esistettero, ma di un numero straordinario, e secondo

---

designate secondo il littorale tutto della Sicilia, cominciando da Palermo; son persuaso però che oltre di quelle giacenti quasi sulle rive del mare, se ne trovavano ancora delle altre in terreni alquanto distanti, giacchè molte possessioni hanno tuttora conservato il nome di = cannamele. = così p. e. nell' exfeudo del Murgo vi è la cosi detta = tenuta delle cannamele, = e simili denominazioni trovansi in molti altri fondi di Sicilia, spesso accompagnate dall' espressione = trappetazzo, = dinotante fabbriche di zucchero nell' antico linguaggio; ed in questi stessi campi esistono dei vetusti, e diruti edifizj indicanti lo stesso.

le rispettive forze superiori ancora a quelle, che vengono descritte da Raynal per l' Isola di S. Domingo.

2. Anco i possessori di ristretta estenzione di terreni, potranno incoraggiarsi alla coltivazione medesima, sulla certezza di trovare delle grande fattorie vicine ai fondi loro, per vendere, o manipolare i prodotti proprj, senza essere costretti di eriggere delle fabbriche, che dimandano non poche spese.

3. Si verifica colla nuova maniera di piantare, coltivare, manipolare, attendere di vantaggio la vera epoca di maturazione, il massimo dei profitti *la perfezione del sugo, dello zucchero più bianco, la cristallizzazione eseguita in tempo minore*.

4. Spese più modiche, non solo per una facile coltivazione, e risparmio di maggiore combustibile, ma per spese minori riguardanti la costruzione del molino, ed altri indispensabili accessorj d' una fattoria da zuccheri; Sviluppiamo gradatamente tutte queste idee, questi principj.

La prima, e seconda posizione non vanno soggegette a difficoltà veruna; si aggiunge soltanto, che sebbene l' irrigazione non sia indispensabile, diviene utile, e vantaggiosa, qualora l' attento coltivatore, considerando la qualità delle sue terre, ed i casi possibili, e frequenti di ostinata siccità, sa impiegarla con parsimonia tale, da non rendere le canne ridoudan-

dati di umore, che difficilmente possano elaborarsi, e rettificarsi; verità sono queste conosciute, ed inculcate da tutti gli autori medesimi, che tanto predicano sulla necessità di alimentare le canne in modo, da somministrarsi secondo la loro natura, *ne molto, ne puoco.*

Non ha il coltivatore a secco questa facoltà di trattare le canne, ma non per ciò le sue speranze vanno deluse; sono rari i casi, dei quali abbiamo parlato, e questi stessi sono communi a tante altre piante, colla differenza però, che la canna dotata di lunghe, ed affollate foglie ha la possibilità di succhiare giorno, e notte sufficiente nutrimento, da quell' atmosfera, che nell' apparenza pare spogliata da ogni umidità; le carnose, e succulente piante, che vegetano tanto bene nelle più arsicce contrade del Senegal, della Costa d' Oro, sono una prova palpante per confortare le anime timide, se mai ve ne siano; si contentino, che senza chiamare in soccorso i lumi tutti della più estesa Storia Naturale sui vegetabili, io mi serva del solo esempio dell' America, dell' Africa, e dell' Asia, ove la maggior parte delle canne situate sotto un cielo, due, o tre volte più ardente del nostro, non altro alimento ricevono, che l' elementare, invisibile nel giorno colla presenza del sole, visibilissimo dopo un' intera notte col nome di *Ruggiada.*

Il terzo, e quarto numero si spiegano col fatto verificato in tanti passati secoli; le canne inaffiate non una, ma più volte la settimana, (1) non poteano, che abbondare di molto mele, e di pochissimo sale essenziale dolce, inceppato, ed inviluppato fra tante tenaci, e mucilaginose materie; La conseguenza era quella di dover molto lavorare con notabile dispendio, e non aver di ritorno, che un prodotto di cattiva qualità con molta parte sciropposa, e melata, che di sovente superava lo zucchero istesso.

Questi vizj dipendenti tutti da false teorie, delle quali non si seppe mai in Sicilia il contrario, costringevano i manifattori a dover consumare una quantità immensa di legna, e distruggere per dir così boschi, per eliminare uno aggregato di sostanze indigeste, e nuotanti in una sovrabbondante acqua, che

(1) avendo chiesti dei schiarimenti in Avola da persone maggiori d'ogni eccezione, sulla coltivazione attuale delle canne, che per particolare diletto hanno conservate, io scorgo, che il modo corrisponde all'antico da me cennato; ma per l'irrigazione, di cui nei citati monumenti non si trova, che la generale espressione, vengo con mia sopresa a rilevare, che le canne sono inaffiate fino a tre volte la settimana; prattiche, che cesseranno nella la Sicilia, dopocchè si gusterà la nuova teoria in tutta la sua estenzione.

per necessità dovea la canna contenere a mesi 9, e giorni 15, metà di vera, e perfetta sua età. Potea mai sperarsi sugo adatto a contenere del sale zuccherino staccato, e puro?

A quei visibili inconvenienti, aggiungevasi l'ultimo stadio della cozione, termine piacevole di ultitime operazioni, quando s' impiegano in sughi compiti, e perfetti; corrono i manipolatori attuali sopra linee certe, ed univoche; *sugo chiaro, e trasparente, Sciroppo pellucido, e bianco, perla, straccia, piuma*; (1) Son per essi delle note come di musica, per accrescere, modificare, cessare il fuoco, ed annunziare con grida piacevoli; è *fatto, si versi*.

S' ingnoravano nel metodo antico tutte queste verità, e correvano ciecamente, senza dati certi, ad un perenne fuoco, ad immenze erogazioni, per riporre finalmente quella nera, e viscosa massa creduta zuccherina in vasi conici, per indi passarla nei forni, come di sopra si è a lungo detto. (2)

---

(1) Son termini dell' arte, indispensabili a sapere, per cogliere il vero punto di cozione, che si desidera.

(2) La necessità li costringeva a far quei vasi molto grandi, per meglio agevolare la cristallizzazione, che con molta lentezza si operava, e quella istessa dovea piuttosto dirsi precipitazione, anzicchè sollecita aggregazione di parti.

Per tutto dire in poche parole, comparando il modo antico di coltivare la canna col metodo veramente conosciuto dal secolo di Luigi XIV in poi, la differenza si è quella delle tenebre, e della luce; non potea, e non dovea allora essere perfetto, e bianco lo zucchero, ma il suo composto dovea essere bruno, viscoso, d' imperfetta cristallizzazione; oggi in poco tempo, con spese minori, con mezzi più facili, e meno dispendiosi, si giungne a quella perfezione, di cui non potè aversene idea in Sicilia, senza quel zelo, e letterario fermento, che si era pria sviluppato nella Francia, e nell' Inghilterra. (1)

---

(1) Due difficoltà possono presentarsi contro i risparmj, che da me si sono rapportati per incoraggiare i Siciliani a preferire, ed imitare il nuovo coltivativo metodo; poggia la prima sull' impiego de' terreni per 16 a 18 mesi necessarj alla matûrazione delle canne, laddove s' impiegavano soli mesi dodici nel sistema antico, differenza, che nel calcolo delle spese porta un terzo, e più di erogazione.

La seconda è nell' uso, che si fa nelle Colonie Americane dei Negri Africani, vantaggio risparmiativo in opposizione ai Siciliani, che non avrebbero questa possibilità.

Si risponde alla prima, che l' aumento del terzo di più per la vegetazione, e maturazione della canna, è as-

Malgrado tutto ciò, che finora ho detto per disingannare i Siciliani su d' un metodo in tanti seco-

---

suficienza compensato dal prolungamento della vita della pianta, anco fino al sessennio, e più, mentre nell' antico metodo non vivea che soli due anni; ecco l'evidente risparmio non solo sulla compra delle razzole a piantare, ma sulle altre spese necessarie a fare, come di zappare, preparare etc.

Per i Negri, non è stata l' economia, ma la necessità, che ha indotto i negozianti a non impiegare quella razza di persone, capaci soltanto a soffrire l' enorme peso di una si dura fatica sotto un cielo sosì ardente, ed arsiccio. Non potendo far uso degli Europei, la di cui costituzione fisica ha ricevute più gentili modificazioni sotto climi più dolci, e più temperati, si trovano nel positivo bisogno di ricorrere a quelle macchine di legno, anzicchè uomini; e questi stessi, tuttocchè formate in quelle infocate contrade della Guinea, della Costa d 'Oro etc. sono inetti a prestare l' intero servizio d' una settimana; e per questa ragione vengono costretti i proprietarj ad impiegarli con intervallo e gradazione; da tutto ciò agevolmente si conosce, che il risultato, nel calcolo di spese non è affatto risparmiativo per i negozianti d' America.

Parliamo adesso della Sicilia; il più caldo clima di quest' Isola non impedisce i contadini a lavorare indefessamente per tutto il corso della settimana, e senza

li abbracciato, io devo prevenirli, che nell' eseguire la piantaggione con quelle leggi, e modi altrove descritti, abbiano ancora ad incidere nella mente loro, come sopra marmi le seguenti massime, e conosciute teorie.

La pianta, di cui parlo, non può allignare, che nelle più calde parti dell' Isola, e quindi preferibili sono quei terreni accompagnati di tali vantaggi, sia nel littorale, che in certa distanza dal mare.

La posizione ancora delle pianure, è migliore di quelle terre, che sono alquanto declivi, tanto per l' acqua, che più agevolmente risiede, quanto per i venti, che non molto danneggiano le canne, come sarebbero quelle piantate in collina; è da rifiutarsi assolutamente la situazione dei terreni troppo ripidi.

Le contrade più, o meno suscettibili di periodiche piogge, meritano un calcolo diverso nella mente dell' accorto specolatore; cognizioni necessarie da tenersi registrate in private momorie, per diriggersi sul tempo convenevole a piantare le canne; non si di-

---

intermissione, per tutto il corso della state; e certamente si può francamente conchiudere, che un Siciliano farebbe in tutti i periodi dei lavori a zucchero, più fatica profittevole per il proprietario, di quello, che non potrebbero unitamente dieci Negri.

mentichi mai ciò, che degl' Inglesi ho detto, i quali ritardano in alcune isole del *Vento*, le piantaggioni delle canne fino alla solita caduta delle piogge; previdenze, e probabilità, che vediamo benanco osservate nella seminaggione dei grani.

In terreni d' una intrinseca siccità dipendente da parti, che li compongono, non bisogna assolutamente piantarvi delle canne zuccherine, menocchè non si rendano a tal uopo suscettibili con del concime, e delle marne untuose, e saponacee.

Il mio linguaggio è diretto rigorosamente a quei soltanto, che sperano sul beneficio, delle piogge, e delle ruggiade, e non già a quei, che avendo la possibilità delle acque irrigatorie, è ad essi facile di supplire al bisogno, che si presenta; anche nelle Colonie Americane, io trovo, che nei casi di straordinaria siccità, scarse ruggiade, che per l' ordinario vi abbondano, si ricorre, quando si puole, all' uso moderato delle acque inaffiatorie; eccezzioni tutte da doversi annotare, e con diligenza registrare dall' accorto coltivatore, per isbargliar meno nelle sue agronomiche occupazioni: osservazione benanco utile per diriggersi sulla scelta dei terreni i più adatti, quando non è sperabile l' ajuto dell' irrigazione.

Per massima certa, si può stabilire, che ove trovansi in vicinanza, dei boschi, si verificano delle

pioggie regolari, e delle ruggiade ancora prodotte dalla struttura sorprendente delle foglie, che come altrettanti sifoni attirano, e spargono nell' atmosfera de' vapori tanto utili per nutrire ogni sorta di vegetabili. (1)

Si deplora in Sicilia lo devastamento di tante foreste destinate dalla Provvidenza per alimentare le sorgenti vive, mantenere nel perenne corso i fiumi tanto indispensabili per infiniti usi, ed equilibrare nelle debite stagioni la caduta delle piogge ; (2)

---

(1) Plenk Physiol., et Pathol. dee plantes p. 44 e seguenti.

Seneb. Physiol. veget. T. 5

(2) Ce sont les arbres, qui font ruisseler doucement sur la terre les pluies, et les rosées; si le fer, la charrue les aneantit, alors tout eprouve une revelution funeste ; des milliers d' etres disparoissent, les pluies, et les rosées s' eloignent, les sources tarissent, les ruisseaux, les etangs, et les poissons diminuent, les hivers prolongent leur empire, le soleil brule la terre sans la feconder, et les vents apres du Nord la dessechent, la gercent, et la frappent de sterilitè. A ces resultats funestes, mais certains, il faut ajouter l' accroissement, aussi certain du nombre, et de la vehemence des orages, des greles, et des ouragans, qui s' appesantissent tous les jours plus sur les campagnes. F. A. Rauch. regeneration de la nature vegetale T. 2. 65.

ma in tanto nella speranza, che venghino altra volta rimessi, profitti ogni accorto proprietario, ove la possibilità lo ajuti, di questi lumi, per imprendere vantaggiosamente la sua piantaggione di canne in luoghi vicini a dei boschi esistenti, o di altri alberi domestici d' ogni sorta.

Non è superfluo avvertire, che merita la preferenza nella scelta dei terreni, l' esposizione di quei, che sono al coperto di alcuni venti freddi, apportatori di gelo, e brinate, tanto contrarie alla prosperità delle canne.

Si tenga presente come massima certa, che sebbene lontani alquanto dal mare alcuni terreni, la situazione, e la qualità, sono bastanti, per determinare ogni proprietario a destinarli con vantaggio alla speculazione di un canamelito a zucchero.

Qualora per lunghe, e costanti sperienze si sà, che in alcune contrade sogliono ritardare le piogge, conviene allora differirne alquanto la piantaggione fino ad una possibile caduta, imitando ciò, che gl' Inglesi fanno per adattarsi alla natura del clima, e del suolo; si contentano essi di tagliare spesse volte le canne non ancora perfette, e destinarle a Ram, purchè possino profittare a tempo giusto delle probabili pioggie tanto necessarie allo sviluppo di quelle canne, che vanno a piantarsi.

Molte sono le colonie impiegate a questo commercio cotanto lucroso, ma siegue ognuna un sistema analogo alla natura, e situazione delle terre, per adattarvi poscia i tempi, ed i modi da dover piantare le canne ; circostanze tutte, ed osservazioni, che devono attentamente annotarsi, e stabilirsi in Sicilia, come altrettanti canoni, per iscancellare dalla mente dei suoi abitanti quelle false idee, di costante epoca nel piantare, nel recidere le canne ; e deporre per ultimo l' erronea, e rovinosa massima, di non potersi, senza perenne, ed abbondante acqua, stabilire una fattoria di cannamele.

Queste nuove teorie, che dovrebbero conservarsi a perpetua memoria, dilatando il numero delle fabbriche a zuccheri, producono nuovo vantaggio a delle terre totalmente inutili pella coltivazione dei grani, ed al contrario utilissime per quella delle canne zuccherine ; come sarebbero p. e. le terre arenose, friabili, e di mediocre profondità ; ecco dunque vivificata, e resa utile quella superfizie, che pocanzi era di peso al proprietario ; ecco coperta di alte, e belle cannamele quel terreno tatalmente inutile per qualunque agraria specolazione, e dato prezzo ad un fondo poco prima abbandonato.

Secondo la descrizione di Pietro Ranzani in tale stato di sterilità si era il campo detto di *Ficarazzi*,

quando il Pretore di quei tempi Pietro Speciale, vi piantò delle canne zuccherine, e ne formò un considerevole stabilimento; (1) quella lucrosa specolazione fu eseguita, è vero, col soccorso d' una copiosa acqua secondo le massime inveterate di quei secoli, ma coll' istesso coraggio, e con minori spese si sarebbe accinto a tale impresa il saggio Speciale, quando avesse avute uguali idee, e teorie dei tempi attuali.

Si estende questa possibilità non solo ai proprietarj di vaste possessioni, e capaci di stabilire delle fattorie da zucchero di non poche spese, ma benanco a tutti quei, che possiedono delle limitate, e ristrette proprietà; questa diversità si osserva per lo appunto nella China, ove percorrono nelle campagne dei particolari intraprenditori, che con una portatile macchina di due soli cilindri, ed accessorj utenzili, con una sola caldaja, una mestola, una scumarola etc.,

---

(1) In causa praeterea fuit, ut Ficaraciorum campus amplissimus, et quadringentis, et eo amplius annis, semper incultus . . . nostro aevo coleretur; quo in loco omnium primus struxit Saccari visu mirabilem Officinam, quod = Trapetum = siculi vocant, atque ita ostendit suis concivibus viam, ac modum qui ager incultus colonis deinceps esset frequens etc.

Petri Ranzani de Auctore, et primord. Panorm. p. 56.

si esibiscono di manipolare in piccolo, tutto ciò, che le grandi fattorie da zuccheri eseguiscono più estesamente.

„ E se in Sicilia nei primi tempi con difficoltà potrebbero introdursi quelle ambulanti macchine per le piccole estrazioni di zuccheri, potrebbero però i limitati possessori, vendere i loro prodotti di canne a dei proprietarj di vasti, e considerevoli stabilimenti, come veggiamo praticarsi fra noi per i sommacchi, le ulive, le uve, etc.

Si consideri per ultimo, che potendosi piantare delle canne quasi in tutto il corso dell'anno vi abbisognano allora dei piantoni, che ben facilmente potrebbero comprarsi dai proprietarj di limitate, e ristrette possessioni, i quali a ragion veduta terrebbero dei campi di riserba, al solo fine di supplire ai bisogni delle significante fattorie; sovvenghiamoci di quelle canne, che in Sicilia tagliavansi a pezzi, e col nome di *piantime* si vendeano a prezzi relativi alla differente qualità. Tale commercio limitato allora al solo mese di Marzo per le oscurità di quei principj, che si conobbero nei secoli posteriori, sarebbe nei tempi attuali una sorgente feconda di lucrosa interna circolazione di cannamele.

Non è inutile, che io insinui, doversi allora usare una diligenza maggiore nella coltivazione di quel-

le canne, de destinarsi alla sola piantaggione; si giungnerebbe certamente a tale perfezione, qualora la terra accompagnata di replicato letame, diverrebbe più adatta a comunicare più forza e vigore alla vegetazione delle canne destinate a quel solo oggetto; bisogna sempre tener presente, che il cielo di Sicilia non é abbastanza caldo, per dare alle canne zuccherine tutta la latitudine d' interno movimento, per renderle al *maximum* di loro sviluppo, e bisogna allora riparare coll' arte al difetto di geografica posizione. Il letame solo potrebbe dare questo artificiale calore, ma per riuscirvi, non bisogna, che fosse ben digerito, capace allora di produrre un semplice terriccio, eccellente per tenere pianticelle, ma non già per le canne zuccherine, che abbisognano di un contatto alquanto tiepido, per non dire caldo. A ciò fare, sono io di fermo avviso, che debba allora farsi uso di concime non molto digerito, per così compiere la sua lenta fermentazione a canto delle canne; costante pratica si è quella, che per accelerare la germinazione dei semi di cavoli, ravanelli, ed altre simili piante calde, ed antiscorbutiche, gli si prepara una terra mischiata di recente ingrasso. Sepellite dei fusti di canne zuccherine sotto ammonticchiato letame, ed avrete in pochi giorni il risultato d' una rigogliosa vegetazione.

Ho voluto a bella posta intrattenermi in tali ricercate particolarità, perchè io le credo di primo interesse pell' assicurazione d'un perfetto cannamelito; delle robuste, e veggete canne, non potranno certamente, che produrre delle uguali, di cui il prodotto raddopia per lo meno in proporzione delle altre meno belle, e più gracili; a parte di quest' ultimo vantaggio, vi è quello ancora, ch' essendo le canne forti di primo grado, come di sopra abbiamo cennato colla dotta scorta del Sig. Dutrone, offrono una maggiore resistenza. Accade spessissimo anche in America di vedere atterrati dalla forza dei venti, dei campi interi di cannamele, delle quali non rimangono in piedi, che le più gagliarde soltante.

Non devo finalmente tacere, che fra le altre risorse attaccate alla condizione degli ultimi proprietarj vi è ancora quella di potersi limitare alla manipolazione del Rum, o dello spirito di vino di canne, uguali quasi al primo, lasciando ai proprietarj di vaste fabbriche la possibilità più estesa di tali vantaggi, non meno, che dei zuccheri. (1)

---

(1) In fine dell' opera si parlerà del modo di preparare i Rum prodotti dal mele, ossia sciroppo ridondante della materia zuccherina; tratteremo ugualmente

Oltre i vantaggi fin' ora descritti per i piccoli possessori, ne hanno i grandi, degli altri, che devono alle ultime scoperte, e che ignoravansi nei vetusti tempi della Sicilia.

Il primo si è quello della macchina, ove si schiaccia la canna per estrarne il sugo; era detta l' antica, *Trappeto*, di cui attualmente si fa uso per macinare ulive, sommacco, etc; dovea nel disegno essere presso a poco uguale, ma più grande assai la mola macinante, e la conca, ove girava, contorniata d' un bordo per trattenerne le canne stritolate, ed il sugo, che si precipitava in buchi aperti per tale effetto; non erano ne bovi, ne cavalli, o muli, che facevano girare quella enorme massa, ma la celere rotazione era prodotta dall' impeto di acqua cadente, come nei molini a grano. Questo apparecchio più complicato, e nella forma, e nella grandezta venne chiamato *Trappetazzo*, e tuttora se ne conserva la denominazione, come io medesimo ho verificate queste particolarità nella contrada delle *Balestrate*, in cui trovasi una borgata detta *Trappetazzo*; la spiegazione di tal nome si prova in parte coll' esistenza delle mole istesse da me misurate, e delle quali trova-

---

sulla maniera d' ottenerli senza giungnere all' ultimo grado dello zucchero, che caccia quell' estraneo melato.

si fatto uso dagli abitanti di quella borgata nelle fabbriche di proprie abitazioni. (1)

Apparte del *Trappe* o vi era ancora un corrispondente strettojo, ove, secondo le memorie da me trovate, riponevansi dei sacchi pieni di canne infrante, e macerate per cacciarne il residuo del sugo. Ciò che allora pratticavasi per le canne, e forse per le uve, vien meglio, e con maggiore economia eseguito in oggi coll' invenzione delle corbelle, altrimenti *coffe*, intrecciate di tenaci piante graminacee, che in lingua Sicola son dette *dise*. (2)

---

(1) In Melilli, ed in Avola esistono tuttora degli avanzi prodigiosi di tali significanti macchine. Nel secondo Comune, ove si è continuata una ristretta manipolazione di zucchero per diletto piuttosto, e non per lucro sino alla mettà del secolo passato, servivansi dei trappeti di ulive.

(2) Festuca elatior Linn; di questa stessa pianta servonsi i marinari per le corde dei loro battelli; gli antichi per i cordaggi dei loro piccoli bastimenti faceano uo dello = Spartium, = che nella nuova terminologia bottanica corrisponde ad un' altra pianta ugualmente graminacea = Stipa tenacissima . . . = Spartum; cemot si-
,, gnifie aussi lien, cordage, et il vient du Grec = Je
,, tire, je traine. On en fit les premiers cordages, = les
,, spartes se sont rompus, dit Homer. Ch. 2. V. 135. pour

Considerandone in dettaglio tutto l' apparecchio, non può negarsi, che questa macchina, tanto sola, che accompagnata di non pochi accessorj, caggionava senza meno delle conseguenti spese; le mole, e le corrispondenti conche di smisurata grandezza per contenere un volume abbastanza grande di sminuzzate canne etc., l' attrito di masse tanto pesanti non era certamente esente di guasti continui, che doveano al momento istesso ripararsi, per non interrompere dei lavori, che non poteano differirsi; e tutto ciò, che detto abbiamo del *Trappeto*, può ugualmente applicarsi al *torculare*, macchina bastantemente complicata per essere sempre soggetta a degli accidenti costosi. A ciò si aggiunga il guasto continuo de' sacchi, che venivano impiegati per contenere le canne sminuzzate, ed essere poscia compressi dalla forza dello strettojo.

Eravi ancora in quei stabilimenti zuccherini una lunga, e larga panca di fitto legno, attorno la quale, molte persone armate di coltelli tagliavano a pezzi le canne tutte per passarle sotto l' azione delle mole.

Compariamo adesso le antiche fattorie colle mo-

„ exprimer la rupture des cordages. De Theis Glos. de
„ Botanique p. 439, e 445.

derne, per indi conoscersi quali delle due siano le più economiche, e da preferirsi.

Tre cilidri verticali formano la base dell' ordegno attuale, e secondo le rispettive fortune alcuni sono di ferro, ed altri di fitto legno, rivestito di grosse lamine. Ho voluto in fine dell' opera accompagnarvi il modello inciso, affinchè possa ognuno meglio comprendere, e la precisione dell' invenzione, e calcolarne poscia la tenuità della spesa. Il cilindro centrale con due contrarie direzioni ne spinge i laterali, cosicchè le canne costrette a passare fra gli stretti intervalli della parte destra, saranno subito conficcate nella sinistra, ove ricevono più rigorosa pressione pella strettezza maggiore del passaggio. Senza moltiplicate preparazioni, e con due sole persone situate oppostamente rimpetto dei cilindri, in pochissimo tempo, e con perfezione maggiore, viene eseguito tutto ciò, che richiedea col trappeto, lo strettojo, ed il numero non indifferente di persone, e lunghezza di tempo nell' esecuzione, ed enormità di spese.

La macchina a cilindri (1) è molta acconcia,

---

(1) Per tale ordegno si è impropriamente continuato dai Francesi il termine di = Moulin =. Non stritolando come i molini, ma comprimendo come appunto fanno i cilindri verticali, avrebbero dovuto surrogarvi

e adatta tanto per i grandi, che per i mezzani proprietarj. Saranno i primi costretti per non interrompere il celere servizio dei cilindri, di piantare in giro, ed all' altezza di palmi otto circa, un muro di larghezza tale, da poter facilmente trottare uno, o due cavalli attaccati all' opposte punte d' una retta manivella ; e quando mai voglia a tale fabbrica preferirsi uno più semplice apparecchio per l' istessa rotazione, sia coll' impeto dell' acque, o coll' azione de' vapori, secondo le recenti invenzioni, io mi abbandono alla rispettiva direzione di quei macchinisti, che verranno impiegati dai proprietarj. In tutti e tre i casi verificabili, non manchiamo noi in Sicilia dei soggetti capaci di eseguire, e rettificare ancora le più complicate operazioni.

L' ordegno poi adattabile alle mezzane fortune, è quello di far girare i cilindri colla forza di un solo cavallo attaccato ad un manubrio curvo, simile a quello dei trappeti communi ; e così si combina l' interesse di primo, ed ulteriore grado ; in tutti i casi però il risparmio è notabilissimo in confronto di tutti gli antichi apparecchi.

Il termine di tutte le spese, e sudori dei proprie-

---

la denominazione di = calandra zuccherina = che con effetto strisciando comprime in qualunque modo, sia orizzontale, o verticale.

tarj per rinfrancarli, si è quello dello zucchero; non può questo prezioso sale estrarsi da tante eterogenee sostanze, che lo circondano, senza il soccorso del fuoco; maggiore si era l' antico consumo delle legna per cacciare la copia immensa di parti non ancora mature della canna, che si tagliava a due terzi appena di sua vera durata, capace solo di promettere il corrispondente frutto; ecco un perenne sboscamento per servire quei trappeti, che non poteano altrimenti cominciare, e perfezionare le cozioni. Soffrirono moltissimo i boschi di Sicilia; vennero quasi distrutte le foreste di S. Domingo, e di altre Colonie Americane, quando correvano coll' antico sistema, ma col nuovo si è dato riposo a tutti quegli alberi, che cominciarono a popolare nuovamente le pianure ed i monti deserti; la sola desiccata canna è stata rimedio per se stessa, ed ha supplito a tutti i passati bisogni.

I cilindri di nuova invenzione sono appunto quelli, che comprimono, e non distruggono le canne zuccherine, che intatte, e senza umore alcuno in pochi giorni si diseccano perfettamente, e si chiamano in America *Bagasse*. Di queste appunto, e non di altri combustibili fanno attualmente uso le Colonie tutte, (1) giacchè le canne perfette nella loro ve-

(1) Le nombre des Negres, qu' on met a chatier

getazione sono bastanti colla loro legnosa parte ad alimentare quel fuoco, che si ricerca per tutti i lavori da zucchero fino al loro termine.

Perchè se ne sappia l' intrinseca ragione, io devo a tutti dire, che la materia zuccherina è molto infiammabile, e si subblima in un istante a discapito del proprietario per una sovrabbondante fiamma, se immediatamente non se ne sospende l' azione; questa momentanea operazione facilmente si ottiene con legna così fragili, che si mortificano, e si fermano a discrezione con delle scope di verdi piante appositamente fatte; e questo palpabile vantaggio, non potea anticamente ottenersi da quei grossi tronchi, e duro legno, che conserva sempre vivo, ed inestinguibile calore, contrario totalmente alle momentanee operazioni.

la = bagasse = aux fourneaux, est determinè par la distance des cases, ou piles, et par la consommation de ce chauffage, qui avec les feuilles des cannes nommèes = paille= est le seul en usage. Dutrone; des moyens d' extraire le sel essentiel de la canne p. 109.

La partie ligneuse de la canne a sucre connue sous le nom de ,, bagasse ,, est plus que suffisante pour entretenir l' ebullition de la chaudiere de la machine a feu, et de toutes les chaudieres, qui servent aux operations de la sucrerie. Rochon, Voyage aux Indes Orientales T. 1. p. 117.

Nulla oso pronunziare sulle antiche caldaje, del loro numero, e del modo, in cui erano disposte; solo ho ricavato dai documenti staccati da me scoperti, che siano state di rame, e non di ferro ma non posso designarne nè grandezza, nè forma. (1) Dallo Storico Claudio Arezzo si rileva, che a tre sole si riducevano; dagli effetti però, e dai giorni, che consumavano per tutta l' intera cottura, io ne deduco a chiare note, ch' esser doveano di grandezza considerevole, per fare in tre sole, ciò che attualmente si fa in cinque caldaje; e per altro è da riflettersi, che non s' impiegava certamente per una sola fabbrica da zuccheri un capitale permanente di scudi dodeci mila, come in quella di Calatabiano abbiamo di sopra notato, senza concepire nel tempo istesso, e la vastità del disegno, e la grandezza degli utensili, che l' accompagnavano.

Non posso nè anco presentare un esatto, e preciso quadro di tutto ciò, che dovrebbe in Sicilia imi-

---

(1) Le caldaje di S. Domingo furono nel loro nascere di ferro, ma si uniformarono in seguito al metodo Inglese, sostituendovi quelle di rame più solide, durevoli, e meno soggette alle improvvise crepature del ferro, che facilmente si ossida col semplice contatto di qualunque umida sostanza.

tarsi, per dar moto a nuovo ordine di specolazione; niente di più naturale però, che qualora i grandi proprietarj si decidono a tale specolazione utile, e vantaggiosa, devono immancabilmente richiamare per i primi tempi delle persone adatte a tal mestiere, delle quali gran numero attualmente esiste, tanto in Francia, che in Inghilterra, ed in altri paesi.

Per me, io devo alla sola lettura dei libri tuttociò, che finora mi è riuscito di scrivere; e se alla teoria ho voluto unirvi ostinata esetuzione, ciò è stato, per dir così, in miniatura, bastante fino ad un certo punto, ma non già pello sviluppo intero di quanto esige una perfezione di considerevole stabilimento.

A tre sole cose ho dovuto concentrare tutta la mia pazienza; ad un ordegno, che dovea somministrarne il sugo, ad una caldaja per cuocerlo, ad un alambico per l' ultimo risultato di quelle sostanze, che formano il Rum; è stato costruito il primo in duro legno, con de' cilindri ricoperti di lamine di ferro, come si scorge dal disegno in fine dell' opera; la caldaja, in cui ho cominciate, e finite le mie ristrette operazioni, non è stata, che una sola, siccome ugualmente uno è stato l' alambico per eseguire le distillazioni per il Rum.

Resta per la perfezione dell' opera a discentere,

se per la formazione dello zucchero anco in discreta quantità, sia necessario il numero di quattro, o cinque caldaje, oppure basti una sola.

In quanto a me, non esito un momento a decidermi per l'ultimo partito, sulla considerazione, che in farmacia non si fa uso, che d'una sola pentola per la formazione degli estratti, cominciando, e terminando nella medesima tutte le gradazioni di prima defecazione, svaporamento, ed ogni altro, fino alla consistenza necessaria di quella sostanza, che si pretende avere a nudo, e nella sua integrità; quando però lo Speziale, il Chimico, dovessero per effetto di commercio, o speculazione, prepararne una quantità strabbocchevole, la necessità allora li costringe ad una moltiplicità di caldaje per eseguire in minor tempo ciò, che non si potrebbe con una sola ottenere. Del resto, io ho sempre fatto così, contento del risultato di mie operazioni, e rinunziando ancora in bene della perfezione, che può altronde ricavarsi, ad ogni amor proprio, mi ristringo solo alla costante esperienza de' Chinesi, che non riconoscono altro metodo per estrarre il sale essenziale della canna, che una sola caldaja, accompagnata però dall'arte, e dalla sagacità del manifattore.

Non esclude la mia considerazione la necessità di doversi accrescere al prescritto numero di 4, o 5

caldaje, quando deve formarsi una fabbrica da zuccheri in grande, e per effetto di significante specolazione..

Tuttociò che dall' Anonimo Svizzero (1) si pretende fissare sulla necessità di molte caldaje per giugnere ad una perfetta cristallizzazione, è totalmente privo di ragione, e di fondamento; quantunque vera la differenza somma, che passa fra la complicata manipolazione dello zucchero, e quella degli altri estratti, è ugualmente certo, che il sagace, ed attento raffinatore può del modo istesso osservare in una, o molte caldaje il punto fisso di mischiare al sugo bollente, più, o minor quantità di calce viva, di sali alcalini, di potassa, o soda; e quindi senza timore d' ingannarmi ne conchiudo, che la moltiplicità delle caldaje, non è di assoluta necessità per la perfezione dello zucchero, ma per assicurare la qualità, e quantità analoga alle specolazioni dei fabbricanti.

CAPITOLO V.

Su gl' ingredienti necestarj per purgare, e raffinare il sugo delle canne.

Fin dai primi tempi della scoperta dello zuc-

(1) Voyage d' un Suisse dans diff. Colonies d' Amerique p. 272. 273.

chero, si conobbe la difficoltà di potere colla sola azione del fuoco, ottenere un sale perfetto, e bello. Attesa la materia glutinosa, e tenace, che va strettamente riunita alla sostanza salina, si avvidero, che bisognava separare, ed astergere quella rigorosa adesione; e ricorsero per questa ragione, a degli agenti efficaci, per potervi giungere.

La calce viva fu la prima, di cui gli Arabi si servirono, ed ebbero ragione di preferirirla esclusivamente a qualunque altra sostanza, perchè contiene nel tempo istesso un sale alcalino sommamente incisivo per istaccare di fronte l' estraneo viscoso, che inceppa fortemente il sale essenziale zuccherino, ed una materia terreo-calcarea, che si avvolge a tutto ciò, che di estraneo viene separato. Il nostro Secolo, con tutti i suoi trascendenti lumi sulla Chimica, non ha saputo rigettarla, e sostituirne altra; anzi convinti di sua vera efficacia, ed importanza, hanno tentato i Chimici di modificare soltanto, restringere, o dilatare le dosi secondo la natura, e la qualità del sugo zuccherino; prova di tutto questo si è l' invenzione ingegnosa d' una macchina idrostatica fatta da un Inglese, per fissare la giusta, ed esatta quantità, che corrisponde al rispettivo grado di bontà del sugo a purificarsi.

Molti hanno fatto uso di altri sali, sia concreti,

e in dissoluzione, tutti però alcalini, e contenenti quasi i principj della calce viva, in maggiore, o minore densità; altri hanno ricorso a delle materie viscoso - animali, come sangue di bue, bianco d' ovi, gelatine, etc., tutti quanti per ritenere, ed inviluppare l' estraneo, che si stacca, e galleggia nel corso dell' ebullizione; niuno però ha saputo proporre una sostanza, che da una parte distacchi il sale essenziale zuccherino, senza alterarne i suoi principj costitutivi, e dall' altra attacchi, ed inviluppi in massa nuotante, quella sostanza tenace, e viscosa, riunita strettamente a quel sale.

Ho io il vivo piacere, e l' estrema impazienza di annunziare per il bene dell' arte, e della nuova industria Sicola, d' avere forse scoverti tutti quei requisiti nel sapone liquido, (1) di cui mi affretto a

(1) Non conobbero gli antichi questa composizione tanto utile nella domestica economia, e vi supplivano con dei metodi in parte uguali. Giobbe al C. 9. v. 30 dice, che lavava i suoi panni in una fossa coll' erba = Borith = Il Testo Ebraico porta = Bor =, ma i migliori interpetri sostengono, che quella parola sia la medesima, che il = Borith = di Geremia C. 2. v. 22, e Malachia C 3. v. 2.

Per l' erba poi, pare che corrisponda alla = Soda =

pubblicarne fedelmente la storia dell' accidentale ritrovato, e l' esperienza immediatamente eseguita.

Ho manifestato più sopra, di avere in archivj Signorili rinvenuti dei documenti, e carte incontrastabili sullo stato veridico dell' antica coltivazione della canna zuccherina, e dei processi tutti fino alla formazione del sale essenziale dolce. Fra le altre note riguardanti gli oggetti relativi alla „ cottura „ leggonsi *calce viva . . . sapone etc.* Non fui punto sorpreso della prima, perchè mi era già nota la sua antichità, ma il secondo mi colpì per la sua novità, e rimasi alquanto sospeso, se dovea, o no, tentarne l' esperienza; sospettai sulle prime, che poteasi il sapone riferire alla lavatura dei sacchi sottoposti all' azione dello strettojo, ma rilevando poscia, che

dei nostri tempi, ed a quella specialmente d' Alicante, che chiamasi Bariglia; e sembra a mio credere evidente, che il nome della pianta, da cui si tiravano allora le ceneri detersive per lavare, si è conservato quasi nella sua integrità fino ai presenti tempi; si consideri altronde, che la pianta, di cui parlò Giobbe, è molto commune nella Siria, nell' Egitto, nella Giudea, ed in Arabiá, e corrisponde alla soda di Sicilia, ed alla Bariglia di Spagna. Si legga Gouguet I. Epoc. Lib. 2. p. 150.

vi era separato conto per lavare, e risciacquare quei grossolani panni, sospesi l' incertezza, e cominciai ad esaminare fra me medesimo la possibilità d' impiegarsi vantaggiosamente quel composto di calce viva, soda, ed olio, dai quali ne risulta il sapone.

Niuna difficoltà io aveva delle due prime sostanze, perchè nota la loro efficacia; per l' olio però, cominciai a riflettere, che attesa la sua qualità untuosa, e crassa compenetrandosi coi sali pungenti, ed acri della soda, e della calce, li rende più ottusi per insinuarsi dolcemente, e non distruggere le sostanze vegetabili, o animali, che debbonsi rinettare; l' idea fu perfetta nella mia mente, e sulla lusinga di aver ritrovato ciò, che cercava, passai immediatamente alle vie di fatto, e di sperienza.

Per buona ventura, avea ancora il rifiuto delle ultime canne, che passai tosto ai cilindri per estrarne il sugo, e destinarlo a tale interessante prova: feci di tutto per purgarlo con discreta dose di calce viva, e con filtro triplicato della più fitta lana; quindi lasciandolo in riposo per sei ore, dopo che già era ridotto al primo grado di sciroppo, attentamente lo decantai, secondo l' ultimo metodo del Sig. Dutrone. La sostanza ricavata era così trasparente, e limpida, che toglieva ogni sospetto di qualunque estraneo nascosto; allora fu, che volli tentare l' efficacia del sapone, di cui ingnorava l' intrinseca qualità, e

quindi mi determinai a riscardarla, e versarvi due once circa di liquido sapone; non erano scorsi, che cinque minuti circa, quando ebbi l' inaspettato piacere di vedere ricoperta la supercie d' una crosta verde, in cui ad occhio nudo si distinguevano i minutissimi frammenti delle canne, inviluppati in forma di grumi colla parte oleoso-saponacea; cacciati via colla scumaruola, e continuando a battere lo sciroppo colla mestola di legno ne ritirai abbastanza per convincermi della assoluta efficacia del sapone.

L' ultima prova convincentissima poi, fu quella, che il prodotto delle più cattive canne, mi diede in minor tempo dello zucchero a sufficienza concreto, e più bianco dei precedenti.

Questo ritrovato, che io chiamo nuovo, non ha, che una sola sperienza, che avrei col massimo zelo ripetuta, se la maggior parte delle canne di quest' anno non si fossero trovate di morbosa qualità. Io invito tutti i conoscitori dell' arte a farne i medesimi tentativi, e darne per mio contento sollecita manifestazione, quando mai l' esito corrisponda al sincero annunzio; per me la possibilità di replicarne le sperienze è finita, perchè le circostaze m' impediscono di continuare la piantaggione delle canne da zucchero.

Volendo poi indagare più d' avvicino la composizione del sapone, ed applicarvi i più saldi princi-

pj della Chimica, non dispero, che gli si possa accordare quella celebrità, che forse godette un tempo nella Sicilia, tuttochè avesse dovuto lottare con sughi indigesti d'immature canne. Gli elementi stessi, di cui si servono gli autori tutti, per istabilire la necessità dei sali alcalini, mi serviranno di base per dimostrare, che sono stati finora malamente diretti, impiegandoli soli senza una vicina sostanza, che l' indebolisca da una parte, e si trovi presente dall' altra, per unirsi, ed amalgamarsi a quelle materie dolcemente staccate.

Trovansi nel sapone in grado eminente tali requisiti, perchè gli alcalini, dei quali se ne teme la la causticità, e la pericolosa azione, vengono mitigati con proporzionata quantità d' olio, e formano una compozione, chiamata *sapone*, utilmente adoperato per purgare le lane, le sete, i panni, le stoffe tutte, senza punto comprometterne le primitive qualità. I principj dei suoi componenti sono combinati, ed equilibrati in modo, che rimanendo ad ognuno di essi una refratta porzione della natia efficacia, producono un effetto più vantaggioso di quello, che non possono assolutamente, quando sono isolati, e senza correttivo alcuno. (1)

(1) Leur principale proprieté consiste dans une qualité detersive qui vient de ce que leur alkali, quoique

Si rifletta ancora, che l' azione della calce viva è isolata; e mentre il sale alcalino totalmente nudo, e pungente all' ultimo grado, agisce, e rode senza misura alcuna, la parte calcarea con difficoltà può amalgamarsi, e formare una pasta a guisa di cemento colle materie mucoso - viscose, che nuotano nella forte ebullizione. Questa medesima operazione con facilità si fa nel sapone, giacchè appena sciolto, da u-

---

en quelque sorte saturée d' huile conserve neammoins encore assez de force pour etre capable d' agir efficacement sur de nouvelles matieres huileuses, et pour les mettre elles memes dans l' etat savonneux, et les rendre miscibles dans l' eau . . . Il est vrai, que les lessives alkalines toutes pures etant capables de dissoudre les matieres huileuses, encore plus efficacement, que le savon, pourroient a la rigueur produire les memes effets; mais il faut observer, que les alkalis purs, et dont l' activite n' est pas mitigee par une certaine quantité d' huile, comme elle l' est dans le savon, seroient capables d' alterer, et meme de detruire entierement par leur causticite la plupart des substances, sur tout animales, et autres que l' on voudroit nettoyer par leur moyen; au lieu, que le savon degraisse, et nettoie presque aussi efficacement, que l' alkali pur, sans aucun danger d' alterer, ni de detruire, ce qui est d' une utilité, et d' un avantage infinì. Macquer Dict. de Chim. T. 3. Art. Savon p. 37.

na parte rende ottusi i sali pungenti della calce, e dall' altra col rimanente della sua untuosa, e viscosa materia si unisce per chimica affinità alle parti impure, ed eterogenee staccate dai sali zuccherini.

Fissandomi alquanto su queste idee perfettamente chiare, è molto facile spiegare quel misterioso racconto di Runfio sulla pratica Chinese, che per raffinarsi maggiormente lo zucchero, si fa uso prima del bianco d' ovo, e poscia del grasso di gallina. (1)

Io dissi più sopra, che il preteso arcano era piuttosto una verità ricoperta, e non compresa da quel naturalista; con fermezza maggiore ripeto adesso, che quella sostanza grassa, che volle qualificarsi come e-

---

(1) Le suc exprimé, dit il, est reçu dans des grandes chaudieres, sous les quelles on entretient un feu tres fort; a mesure, que ce suc s' evapore, on en ajoute de nouveau, jusqu' a ce qu' il devienne roux, et epais: alors on le met dans des plats de terre grands, et profonds, qu' on porte dans un lieu chaud; le sucre forme a la surface des cristaux, qui se reunissent en groupes blancs, qu' on nomme = gateaux de sucre, = et celui, qui crystallise au dessous est nommé = moscovade. = Pour Raffiner le sucre, on le clarifie dans de grandes chaudieres avec des blancs d' oeufs. On emploie, en le cuisant un peu de graisse de poule etc Rumphius T. 6

Dutrone precis de la canne etc. p. 19.

stratta dalla gallina, era tutta simbolica, e che con effetto la composizione non era, che il sapone, capace solo di operare l' effetto descritto senza ricorrere a quei sorprendenti miracoli, e segreti, che da taluni si vantano sopra tutto ciò, che si fa dai Chinesi.

Non dimentichiamo, che l' operazione di cui parla Runfio, sarebbe del tutto difettosa, e da non comprendersi, quando si volesse lasciare nella maniera istessa da lui descritta; il sugo, dice egli, riposto in grandi caldaje, è sottoposto all' azione violenta del fuoco, che si continua sempre fino all' intera evaporazione; e frattanto non si fa menzione alcuna di sostansta incisiva per dividere le fecce, e poscia inviluppate cacciarle; sol si conchiude con due materie, grasso di gallina, e bianco d' ovo, capaci ad avvolgere meccanicamente, senza pria detergere, e distaccare.

In questo stato di cose, io posso sostenere la riputazione di Runfio, e conciliando ugualmente la credenza illimitata di Dutrone, appigliarmi al sentimento poco prima manifestato, che il preteso grasso di gallina, manifestato forse dai Chinesi, per ingannare la mente d' un viaggiatore, altro non era, che una saponacea composizione, la quale incidendo, ugualmente inviluppava, cosicchè il vero risultato portava seco, e purificazione, e cristallizzazione di zuccheri.

Sarà forse amor di sistema, che mi trasporta fino a credere, che il sapone, di cui ho rapportata la possibilità di sua efficacia, riconoscea la sua origine, come la calce viva, dalla Arabia, dall' India, dalla China, confuse tutte dopo la famosa conquista dell' Asia. Non dimentichiamo, che la Sicilia fu per molto tempo in attiva communicazione coll' Arabia, e colle contrade di Bagdad, che trovavanzi in contatto colle suddette Provincie Asiatiche; e quindi restano ad evidenza spiegate, l' uniformità, ed uguaglianza delle nostre cognizioni, costumanze, prattiche, arti, etc. con quelle dei citati paesi.

Del resto, io mi credo bastantemente docile per rinunziare ad ogni sentimento di acceso amor proprio, quando con effetto non è tale quella, che ho io annunziata come *nuova scoperta*, *ritrovato finora non conosciuto*; L' esperienze, e le ripetute osservazioni di persone maggiori d' ogni eccezione, potranno convincermi, o dell' errore, oppure confermare le mie vedute.

CAPITOLO VI.

Sul modo di comporre, e preparare il Rum.

Questo liquore, che gli Inglesi chiamano *Rum*, ed i Francesi *Tafia*, o *Guildive*, è un' invenzione molto recente, non conosciuta anticamente in Sicilia,

e ne anco nei primi Secoli, quando la canna passò in America. Niuna espressione trovai in quelle vecchie carte da me scoperte, e qui appresso pubblicate; e neppure mi è toccato leggere nella storia delle Colonie la menoma espressione, che possa riferirsi a tale particolare composizione.

Considerando quanto abbondante si era la parte sciropposa, e melata, che per necessità scorrea da zuccheri cotanto imperfetti, non solo in Sicilia, che in America, perchè prodotta da canne non perfette, si avrebbe potuto ricavare una seconda composizione del modo istesso, che attualmente si pratica per il Rum, che non poco guadagno versa nel commercio; ciò non ostante, fu sempre venduto quel secondo prodotto col nome di mele, mentre il velo dell' ignoranza copriva tanto la Sicilia, che l' America; ma quando le tenebre cominciarono a sparire, si giunse nel tempo istesso, a far circolare non solo dei zuccheri dell ultima perfezione, ma il liquore di cui parliamo.

Coll' azzardo, o colla riflessione si giunse finalmente a conoscere, che quella sostanza melata, aggiungendovi dell acqua, fermentava, lasciando poscia un liquore chiaro, e di odore vinoso gradevole; forse colla chimica si seppe rettificare la giusta dose colla proporzione di due terzi d' acqua sopra un terzo di sciroppo, e così si ottenne, dopo esatta, e ben

regolata distillazione un' acquavite molto spiritosa, e di un gusto saporito, di cui si fa oggi uno spaccio universale, e si ritrae guadagno non indifferente. (1)

Nell' impegno di compiere l' analisi di tutto ciò, che riguarda la canna dal suo nascere fino allo struggimento intero delle sue parti, ho voluto alla fine occuparmi di quel liquore, che dalla sua invenzione in poi, ha formato, e forma un ramo interessante nella classe dei prodotti artificiali, ed industriosi; mi credo dunque in dovere di aggiungervi questo articolo, per dare non solo un compiuto trattato di tutto ciò, che si ricava oggi dalla canna, ma per riunire ancora quanto isolatamente, e d' un modo imperfetto trovasi sparso nei libri d arti, e mestieri, e qualche cosa ancora nelle opere letterarie, e na-

(1) Le sirop est encore plus utile par le secret, qu' on a trouvé de le convertir en le distillant, en un eau de vie, que les Anglois appellent = Rum, = et les Fr n-gois = Tafia ; = cette operation tre simple se fait en melant un tiers de sirop avec deux tiers d' eau . Lorsque ces deux ont suffisement fermenté , ce qui arrive ordinairement au bout de 12. a 15. jours , elles sont mises dans un alamb c bien net, ou la distillation se fait a l' ordinaire. La liqueur qu' on en retire est egale a la quantite de sirop, qui a ete employè. Raynal Hist etc. T. 4. . p. 291

turali; ecco intanto l' ingenuo risultato delle mie proprie osservazioni, accompagnato da quelle riflessioni, che servono, e per istruzione necessaria, e per indorare alquanto un soggetto di sua natura secco, e sterile agli occhi di un semplice amator di lettere.

Prima d' ogni altro devo premettere, che per calcolare il netto prodotto del Rum, basta sapere la quantità dei sciropi, che s' impiegano come base di se di questa operazione; giacchè tutto il rimanente di acqua, che vi si mischia, non serve, che per agevolare quella fermentazione, che altrimente non si farebbe.

2. Dovendo poi entrare nella parte economica, e di risparmj, tutto ciò, che forma il menomo appendice di questa manifattura, bisogna per la formazione del Rum, mettere indisparte non solo lo sciroppo amaro, (1) ma le seconde, terze, etc. schiume, che si tolgono

---

(1) Devo sempre ripetere, che dai zuccheri di fresco cristallizzati, ne scappano, mentre ancora sono fumanti, dei sciroppi melati, che si tornano a cuocere nelle caldaje, e se ne ritrae un secondo zu chero di condizione inferiore, ma che ugualmente si cristallizza. Non manca ancora distillare da quella massa ancor calda, altro sciroppo, che non è più dolce, ma piuttosto amaro; di questo appunto, come insuscettibele di poter for-

colla scumarola dalle caldaje in ebullizione per la manipolazione dello zucchero, contenendosi in quelle nuotanti superfluità inviluppate ancora delle sostanze zuccherine, sono ancora queste suscettibili di uguale fermentazione, che lo sciroppo amaro; e quindi ne segue, che ne aumentano il peso, e per conseguenza il prodotto del Rum.

3. Non è il proprietario astretto a manipolare in un certo tempo determinato questo liquore, come sono le canne recise per la formazione dello zucchero; il sugo delle medesime deve immediatamente bollirsi con quelle gradazioni di sopra descritte, e senza di questo fra lo giro di 24 ore diverrebbe totalmente acido, ed a pura perdita; non così per i sciroppi, che sono incorruttibili come lo zucchero, e per conseguenza possono adoperarsi a discrezione in tutti i mesi dell' anno.

4. Non bisogna accingersi alla formazione del Rum senza pria saperne la quantità da porre in fermentazione; e siccome non può questa ottenersi senza l' unione di due terzi di acqua, si perderebbe tut-

---

nire degli altri sali zuccherini anco di ultima condizione si servono come base unica, e principale per la composizione di quel nuovo liquore a cui si diede il nome di Rum.

to ciò, che non potrebbe contenersi, dopo la fermentazione degli alambichi a distillare.

5. I recipienti per i sciroppi allungati saranno di legno, a guisa di coni troncati, con apertura nè molto grande, nè molto piccola; la grandezza dei medesimi si proporziona colla fortuna, e volontà de' proprietarj, ma non più piccoli d'un ordinario barrile, nè più grande d'una botte mezzana, e tutto ciò, per potersi con più facilità agitare, con dei bastoni a venti in punta una croce orizzontale, le sostanze, che senza quelle ripetute azioni, in vece di fermentare, si cambierebbero in una tenace, e pellucida massa, di cui sarebbe impossibile tirarne partito alcuno.

6. La situazione più acconcia per i suddetti recipienti, si è quella di mezzo giorno, in case ben custodite per concentrare tutto il calore possibile, e per accelerare quella fermentazione tanto necessaria a cambiare in grato vino quelle crude, tenaci, e viscose materie.

Tali essendo le preparazioni di questa interessante industria, eseguito minutamente quanto di sopra ho insinuato sulle proporzioni dello sciroppo, e dell'acqua; verificata la fermentazione, che si annunzia in giorni 8. 12. 15. etc. più, o meno secondo le località, staggioni, climi, ed altro, quel risultante liquore à guisa di vino odoroso, e chiaro, si passa in uno,

o più alambicchi, per distillarsi col metodo istesso, che suole adoperarsi per qualunque altra sostanza distillabile.

Indispensabile si è però, e la forma e la qualità dei medesimi; è molto più adatto il collo alto abbastanza anzi che corto, affinchè si operi con più esattezza l' elevazione delle più spiritose sostanze, che vanno ad imbattersi nel fondo del cappello orizzontale, che ricuopre perfettamente l' imboccatura dello alambico; essendo la sua inferiore superficie raffreddata dall' acqua, che a bella posta si rinnova nella sua concava rotondità, le particelle sottili scappate son costrette di riunirsi in gocciole, che immediatamente passano per il buco laterale del becco ricurvo, che ritrovasi incastrato sotto la superficie superiore del cappello.

Non così diverrebbe, quando il collo dell' alambico è più corto, e più vicino al cappello, giacchè trovandosi fino a piccola altezza confusa ogni sorta di vapori non possono i più fini, e più spiritosi segregarsi, ma confusamente passano nel suddetto ricurvato becco; ed ecco verificato un liquore imperfetto, e di condizione non buona.

Non meno essenziale si è la qualità dell' interna superficie degli alambicchi; son dessi formati di rame soggetto ad ogni corrosione, ed alterazione, capaci di commmunicare al liquore, che si distilla il più

abbominevole gusto, di cui è impossibile la separazione; e quindi si è dovuto ricorrere all' indispensabile rimedio di amalgamarvi internamente lo stagno, senza che ne resti esente il menomo punto; la scrupolosa esattezza degl' Inglesi, tanto in questo particolare, che nell' esimia nettezza in tutti gli altri recipienti, ed utensili destinati alla formazione del Rum, gli ha procurata una decisa superiorità sopra i Fransi, i quali non hanno saputo assoggettirsi a que' indispensabili requisiti.

Difficil cosa si è nella distillazione delle sostanze spiritose, il saper nei giusti gradi regolare l' azione del fuoco; è questa una operazione, che si acquista colla prattica, piuttosto, che da regole fisse, e stabili, e colui, che vi assiste sa bene, che bisogna sempre essere attento sull' ebullizione, che va a cominciare, e che bisogna far sempre progredire di un modo equabile, lento, e perenne; con questo metodo solo può assicurarsi un' esatta, e regolare segregazione delle più spiritose particelle, che in preferenza delle più gravi, scappano, e riunite in vapori impercettibili, vanno a scaricarsi nel curvo becco attaccato al fondo dell' alambico. Mancando tutta questa attenzione, basata sopra una estrema pazienza, in un istante possono subblimarsi le materie tutte contenute nell' alambico, e guastare tutto il liquore, che trovasi distillato, e raccolto nei sottoposti recipienti.

Al evitare questo inconveniente di sovente irreparabile, conviene situare sulla punta del curvo becco un robinetto, che possa immediatamente chiuderne l' apertura, quando si osserva, che in vece di sgocciolare, o scorrere a filo sottile, improvisamente si precipita un liquore bianchiccio, e torbido; nel tempo istesso bisogna diminuire, o smorzare improvisamente il fuoco, se il caso lo esigga.

A prevenire però radicalmente tali inconvenienti, si è finalmente pensato di non esporre gli alambicchi all' immediata violenza del fuoco, ma tuffarli nell' acqua, la quale conservando nella sua ebullizione un costante, ed invariabile calore, colle leggi istesse lo communica al liquore contenuto nei suddetti alambicchi; Si chiama questa invenzione *bagno maria*; altra forma di alambicchi, si è inventata ancora detti *a serpentina*, perchè il becco curvo in vece di essere sospeso, e di avere una lunghezza di tre palmi circa, viene attortigliato in molte circonvoluzioni sul corpo intero dell' alambico, e dopo una bastante lunghezza presenta il forame destinato a sgocciolare; in questa forma immerso ugualmente nell' acqua, ha oltre il suddetto vantaggio, quello ancora di rettificare il liquore, che circola in tutto quel lungo ed attortigliato tubo.

Ultimo schiarimento si è, che la prima distilla-

zione eseguita colle prenotate regole, dà un Rum estremamente concentrato, e monta di sovente al grado 28. 30. 34. etc; mettendo indisparte questo primo prodotto, e così successivamente tutti gli altri di gradi inferiori fino al 14, 15, etc., se ne forma mischiando tutte le diverse qualità, il vero Rum di Commercio, che non deve oltrepassare il grado 22 dell' Areometro di Baumè, o del pesaliquore di Cartier etc; Con questa regola si può con certezza conchiudere sulle diverse qualità dei Rum.

E' giusto prevenire, che questo liquore nella sua prima distillazione presenta un colore trasparente, e bianco, come tutte le altre spiritose sostanze; Gli si communica coll' arte il grato colore d' ambra, o con quell' ultimo prodotto chiamato *acquetto*, che conserva un semibruno colore, oppure con dello zucchero bruciato, e sciolto nell' acqua; il legno ancora delle botti, e sopratutto Inglesi, nelle quali vien riposto, produce l' effetto istesso.

CAPITOLO VII.

Sullo Spirito, che si estrae dal sugo di canne senza cozione alcuna.

Ad imitazione del primo, si è tentato tirarne ugualmente dell' acquavite di medesimo grado 22 dal

vino, che per effetto della fermentazione risulta dal sugo della canna, ma per ottenere la vera fermentazione vinosa, bisogna premettere le seguenti osservazioni, per non esporsi ad una difettosa operazione, ed averne in seguito un' acetosa fermentazione, invece della spiritosa, che assolutamente si ricerca per la sostanza, di cui attualmente parliamo.

Non sarebbe certamente un errore di colui, che volendo ricavare della fermentazione spiritosa dai pomi, pere, dalla canna zuccherina, recenti, imitasse perfettamente tutto ciò, che si fa per ottenere del vino generoso col mezzo della semplice sprenitura delle uve; eppure s' ingannerebbe, mentre il mosto estratto dalle uve passa ad una fermentazione spiritosa, e risulta pienamente acetosa quella dei suddetti pomi, pere, etc.

Di questa straordinaria diversità, dovrei esporne in tutta l' estenzione le fisiche ragioni colla guida di quei autori, che hanno in tutti i punti esaurita questa materia, e filosoficamente esposta la ragione della differenza; (1) Ma non volendo io eccede-

(1) Fra tutti questi merita, che con attenzione si legga J B. Duttone alla pag. 304, e seguente del suo trattato = Precis de la canne etc. = ove diffusamente, e coll molte giudizio è maneggiato questo interessante ramo d' industria particolare.

re i limiti del piano, che mi son prefisso, amo meglio rinunziarvi, per esporre soltanto tutto ciò, che in pratica si osserva per ottenerne una perfetta spiritosa fermentazione, uguale a quella del musto delle uve.

La lunga esperienza de' secoli ha insegnato ai Normanni, che per avere dell' eccellente sidro dalle mele, di cui estremamente abbondano, le ammonticchiano nei granaj, fintantocchè comincia a svilupparsi un' apparente calore, sensibile al tatto, e da far credere con certezza un principio di fermentazione nella sostanza di quelle frutta; ridotte a questo stato, se n' estrae immediatamente il sugo coll' opera del molino, e del solito strettojo; ne risulta in pochi giorni una fermentazione spiritosa, e poscia un perfetto odoroso sidro. (1)

(1) J' avois observè en Normandie, que pour obtenir du bon cidre de diverses sortes de pommes, on est obligè de les laisser en grenier pendant un temps plus ou moins long. D' apres cette observation, j' abandonnai des cannes a elles memes, et apres huit a dix jours elles prirent une odeur de pommes forte, et vineuse: je les fis exprimer, et la fermentation spiriteuse deja tres avancèe se continua parfaitement analogue au cidre. Si la canne est abandonnèe quelques jours de plus, l' odeur,

La scienza di tale costante prattica diede un impulso al giudizioso Dutrone di ripeterla sopra le canne zuccherine recentemente tagliate, le quali ammonticchiate diedero, dopo otto giorni circa, segni evidenti, e palpabili di calore accompagnato di un odore bastantemente forte, e vinoso, simile a quello delle mele; furono ai cilindri sottoposte, ed il sugo ritratto diede dopo alquanti giorni risultato evidente di spiritosa fermentazione, e poscia di perfetto vino di canna; fu appunto quello, che si distillò in alambicchi, e produsse uno spirito di vino di canna, che disputa la sua qualità, con quella del vero Rum. (1)

Fui nel medesimo caso quando, anni sono volli azzardare la pressione delle canne di recente tagliate

---

et la saveur de pommes disparoissent, ou au moins diminuent considerablement; le suc qu'elles donnent alors est tre vineux, et la fermentation spiriteuse, qui est fort avancée, s' acheve en peu de iours, et on obtient un vin tres analogue au vin blanc de raisin. Dutrone p. 311. Du vin de canne sucrée.

(1) Si on soumet le vin de canne à la distillation, on en retire une eau de vie, que nous nommons = Eau de vie de vin de cannes.... L'eau de vie de canne est tres agreable, et la dispute au plu excellent Rum. Id. p. 314.

per ottenere pria un vino, e poscia un' acquavite analoga al Rum. Mi era maggiormente determinato a questo tentativo, dopo la direzione ricevuta dall' interno della Sicilia. La mia sorpresa fu di ultimo grado, quando mi vidi defraudato nella curiosa espettativa, ed invece di vino non ebbi, che il più forte aceto, che per due anni conservai, non avendo mai deposta la sua acidità. Ma finalmente volli in maggio di quest' anno 1825, ultimo di mie osservazioni, riunirlo ad ugual quantità di perfetto vino tirato da sciroppo fermentato, e ne ritirai dell' ottimo Rum, che alla seconda distillazione salì al grado 27 dell' Areometro di Cartier: debilitato fino al grado 22, ne risultò un liquore di perfetta trasparenza, e qualità.

Il primo sbaglio mi servì di correttivo, e volendo perfettamente imitare il sopracitato autore, che non potea ingannarmi, tenni per venti giorni, e più, (1)

---

(1) Non può limitasi un tempo per servire di norma al grado di calore necessario per giudicare sullo stato delle canne atte à comprimersi. Il clima, la qualità delle canne più, o meno vigorose, la maturità più, e meno avanzata, sono delle circostanze a dar materia per diversi giudizii a fare. In questo grado però di perplessità il più sicuro canone è quello, che bisogna farne uso, quando ad un calore bastante vi si accompagna un

delle canne rivestite delle loro foglie, e ben compresse in luogo perfettamente chiuso; quando furono ad un grado di calore quasi insopportabile al tatto della mano, le passai alla forza dei cilindri; il sugo bastantemente caldo tardò poco a fermentare, e lasciò dopo, un sedimento copioso di materie fecciose, un vino chiaro, limpido, e di odore molto grato: l'impazienza mi costrinse di distillarlo; e ne ottenni una perfetta acquavita col grado 25, che ridotto al giusto di 22; diede agli amatori in questo genere un gusto alquanto amaro, che uguagliava, e forse superava quello del vero Rum di Giammaica.

Profitto di questo felice risultamento, per intrattenerini su questo articolo, più di quello, mi era divisato: leggendo per altro nel mio cuore un presaggio, che le mie fatiche non tarderanno a realizzare in questo fortunato suolo il mio fondatissimo proggetto, potranno le seguenti osservazioni servire d'incitamento maggiore per una speculazione, quanto nuova, altrettanto facile nella sua esecuzione, e molto più utile nei suoi effetti.

---

odore alquanto forte di pomi riscaldati, ed in principio di fermentazione. Val meglio eccedere nel più, che nel meno. Una fermentazione anco avanzata nell'interno delle canne, è un bene, anzi che un male.

Da quanto si è detto più sopra, resta ognuno convinto, che i limitati proprietarj di canne, senza essere costretti ad erogare qualche somma per una fattoria di zuccheri, hanno una lucrosa possibilità di vendere in natura il prodotto delle lòro cannamele, di tirare ancora in altrui cilindri fissi, o portatili, dello zucchero, pagando come nella China un discreto dritto di convenzione, o destinare in fine il campo, come deposito perenne di quei piantoni, che secondo il nuovo sistema, abbisognano quasi in molti mesi dell' anno. Ai tre descritti vantaggi, può di certo aggiungersi il quarto, di cui parliamo; ed eccone le facilitazioni, che io presento all' utile curiosità dei leggitori.

1. Tuttocchè la canna paja destinata per elaborare nella sua midollosa sostanza il perfetto sale zuccherino, può ancora nel corso di sua vegetazione presentare al bisognoso delle risorse, quando non ha, che soli 8, 9, 10 mesi di fresca età, e benanco quando fosse alquanto morbosa; giacchè tagliate le canne in quello stato d' imperfezione, che può retrogradarsi, secondo il parere di alcuni autori fino all' epoca di sei mesi, si può farne uso per detta acquavite, e fare benanco del vero Rum (1), quando si volesse, col metodo di sopra descritto.

(1) Les terres nouves ont souvent besoin d' etre de-

2. Ha il vantaggio lo specolatore di sola Acquavite, o Rum, di non essere rigoroso nella scelta del terreno, come lo abbisogna per la perfezione dello zucchero; purchè non sia paludoso, fangoso, o di altra cattiva qualità, capace di mantenerne il gusto detestabile fino al termine della più accurata distillazione, (1) qualunque altro sarebbe propizio per formare un campo di robustissime canne, adatte a fornire bastante sugo per la formazione dei sopradetti due liquori.

3. Il manipolatore di questi isolati articoli, oltre il vantaggio di potere a discrezione scegliere qualunque terreno, ha due altri vantaggi, e di potere tagliare le canne in tutti i mesi dal 6. e 7. in poi,

---

graissées, avant d' en obtenir des cannes, dont on puisse travailler le sucre; c' est pourquoi l' on coupe les premieres cannes lorsqu' elles ont six mios; on met a part de quoi replanter, et on fait du = Tafia = avec le reste Encyclop. Econom. T. 14. p. 405.

(1) J' ai obtenu des cannes recoltées dans un marais fangeux, et trop mauvais pour que l' on put les exploiter, meme pour faire de la melasse sirop, un mout, qui aprés le complement de la fermentation spiritueuse, m' a donné un vin d' un gout de fange detestable. Dutrone = du vin de la canne sucrée p. 31.

e di essere benanco esente di tutte quelle erogazioni, che sono indispensabili per una fattoria di zuccheri. Un semplicissimo molino con tre cilindri, una o due caldaje, quando si voglia fare del Rum; e quando no, delle sole botti per il sugo da fermentare; due, o tre alambicchi etc. per distillare, tanto nel primo, che nel secondo caso, formano il totale d' un economico equipaggio adattato alle mezzane fortune.

4.' Il Rum da farsi col sugo intero delle canne, ove trovasi concentrato tutto il sale zuccherino, non può essere, che più perfetto, perchè risultato di tutte le intere parti delle cannamele, ciò che non si verifica nell' altro estratto dal solo sciroppo amaro: il processo poi, è il più agevole del mondo.

Si ripone in una, due etc. caldaje tutto il sugo destinato alla formazione del Rum, e tolte nell' ebullizioni le più grossolane fecce, si lasciano tutte le altre più fine, come quelle, che concorrono nella fermentazione preparatoria da formare il Rum, ad una perfezione maggiore del vino risultante, per la distillazione; e perchè il manipolatore non possa ingannarsi nel grado necessario di quello sciroppo imperfetto, che deve poscia fermentare, se ne prenda di tanto in tanto una porzione per raffreddarla, e riporla in un tubo, immergendovi il regolatore di Cartier, o pure l' areometro di baumè, se mai mor-

ca R. grado 12, si sospende il fuoco, e si versa il semi-sciroppo nei recipienti destinati alla sopradetta fermentazione; Si continua la bollitura quando non è giunto al grado 12, e se mai ecceda fino al 13, 14 etc., vi si aggiunge dell' acqua per debilitarlo, finchè si arrivi al segnato limite.

Per chiudere poi quest' articolo con vero profitto, e riscuotere maggiormente la pubblica credenza; stimo pregio dell' opera presentare la traduzione fedele di quanto dottamente scrisse il Sig. J. B. Dutrone.

« Considerando la canna zuccherosa relativamente ai prodotti spiritosi, che se ne possono ricavare, essa presenta al coltivatore dei vantaggi più certi, e più considerevoli di qualunque derrata coloniale.

« Un quadrato di terra, che presenta una superficie, di 3400 Tese (1) circa, può produrre due a 300 carri di canne del peso di 1000 libre (2) ognuno. La canna zuccherina dà ordinariamente in sugo estratto la metà del suo peso, e detratto ancora

(1) Misura Francese, che contiene sei piedi; ogni piede è diviso in 12 pollici, ogni pollice in 12 linee, e la linea in dieci parti; così l' intero piede ha 1440 parti.

(2) La libra di Francia pesa 16 once. Encyclop. Econom. T. 23 p. 115.

« il quinto per ogni diminuzione, che possa accade-
« re per l' intera manipolazione fino alla perfetta
« riduzione in vino, il netto prodotto d' un carro
« di canne sarebbe di 400 libre; ne segue da ciò,
» che 300 carri di canne renderebbero per 120,000
« libre di vino, ossia 60,000 pinte (1) di Parigi;

(1) Essendo esatto il suddetto conto, come amo di credere, i risultati presenterebbero alla Sicilia dei vantaggi incalcolabili pelle seguenti ragioni:

Volendo io ridurre in misura di Sicilia il quadrato di terra, che l' autore suppone di 3400 = Tese, = la quantità sarebbe di tumoli 12 circa di salma legale, che contiene 4095 canne di palmi 8; porterebbe la conseguenza, che tre quarti circa di una salma di terra coltivata a canne, per farne dello = spirito di vino di canna = darebbe un prodotto di ♈ 470; e se si detrae la metà per ispese etc., che non può certamente verificarsi, il risultato è sempre enorme a mio credere, per non dire impossibile; forse il calcolo fatto 1788. sul prezzo della = Pinta = (a) di Parigi, allora estremamente caro, fa montare a tale somma il risultato; in qualunque posizione però pare, che il vantaggio debba essere considerevole, avendo riguardo a qualunque produzione di Sicilia.

(a) La Pinta di Parigi pesa due libre di 16 oncie per una. Encyclop. Econom. T. 12 p. 215.

« il di cui prodotto distillato sarebbe di 24,000 pin-
» te di acquavite; riducendo anco a metà questo ri-
« sultato, e dando il prezzo di dieci soldi ad ogni
« pinta, un quadrato di terra della suddetta estensio-
« ne produrrebbe per lo meno 6000 lire in nume-
« rario (1).

(1) Senza che io impegni la mia curiosità a ritrovare nel Mondo Primitivo di = Court - de Gibelin = l' etimologia di quella parola, io leggo nel T. I. delle ricerche filosofiche dei Chinesi, ed Egizj, che dalla distillazione del riso si ricava nella China un liquore spiritoso, a cui vien dato il nome di =Samp-su= (a) ed in Sicilia viene quasi impiegata la medesima espressione per un' acquavite, che ha per base non già il riso, ma l'anice, detta Zambù : Ma come spiegare una sì stretta rassomiglianza di parole coll' immenso spazio, che divide la Sicilia dalla China? E dall' altra parte poi, come escluderne la possibilità dopo tutto ciò, che abbiamo letto sulle famose emigrazioni di tante Asiatiche Nazioni sino nel fondo dell' Europa?

(a) D'un' autre coté le P. Parennin compte aussi au nombre des causes, qui produisent les famines, la distillation du riz pour faire ce qu' ils appellent l' =arrack, = et par la on voit, combien peu cet homme etoit instruit, puisque on n'a jamais fait =-d' arrack,= à

« Il cottone, l' indaco, il caffè, la canna destinata per zucchero non danno mai, in circostanze « le più favorevoli un simile prodotto di 6000 lire « in numerario per un quadrato di terra di estensio- « ne suddetta.

« La formazione, e la distillazione del vino di « canne, non esiggono maggiori diligenze, e fatiche « di quelle per la fermentazione, e distillazione dei « melacci; e siccome la coltivazione della canna va « esente d'ogni disastro, poco, o nulla temendo da « parte degli insetti; potendo per altro recidersi in « tutti i mesi dell' anno, qualora è destinata per vi- « no, da ricavarne acquavite, altra spesa non rima- « ne, che quella d' un mezzano ordegno, ed un alam- « bico. E per ultimo potendosi successivamente, e « col massimo comodo fare tutte quelle operazioni, il « solo numero di dieci Negri sarebbe sufficiente a « cominciare, e finire vantaggiosamente questa par- « ticolare specolazione. *Du vin de canne sucrée p.* 315. 316.

La base di quanto l' autore propone, è poggiata sulle qualità delle canne di S. Domingo, che cer-

---

vin de la Chine, mais bien du samp-su qui est infiniment moin fort, et dont le peuple n'use, qu'avec la plus grande moderation. Pauw p. 75.

camente contengono più sugo, e parte maggiore di sostanza zuccherosa di quelle, che crescono nel suolo di Sicilia; per non isbagliare dunque, caminando sopra incerte, e vacillanti basi, è necessario che, io riduca per lo meno alla metà tutti i suoi calcoli, e tirarne poscia da tale posizione tutte le linee, che si convengono per il bene di questo paese; trovando altronde, ovunque mi rivolga, del massimo lucro in quella descritta specolazione, non mi pento di avermi prefissi dei limiti troppo rigorosi, sulla certezza, che io possa con tali vedute sicure incoraggiare maggiormente la prossima industria dei coltivatori di Sicilia.

Di mio particolare giudizio aggiungo, che verificandosi un sì copioso prodotto di spirito di vino di canna, attese le sue gentili qualità di un gusto semipiccante di amaro, incontrerebbe la generale preferenza in ogni classe di persone; molto più, che per il suo dolce prezzo potrebbe benanco sostituirsi con profitto maggiore a quel liquore, reso fra noi sì comune, e che vien detto *Zambù*. Vantaggi tutti di facilissima conoscenza, che l'esperienza potrebbe la da se medesima suggellare.

Nota di antichi, ed originali documenti ricavati dai volumi esattamente conservati nell' archivio del Principe di Palagonia (1)



I. . Contratto di fitto, e società tra Ferdinando Gravina, e Cruyllas con Niccolao Mancuso di Messina pello Stato di Calatabiano, conchiuso a 7 Dicembre XI. Indizione 1597. per anni 6. di fermo, e 4. di rispetto da cominciare « *Quoad plantatus cannamelarum, et gurbernationem cannamelatarum a die Prima mensis martii in antea, et quoad reliqua a die prima mensis sept. in antea* (2).

---

(1) Si possedevano da quella famiglia tre fattorie di zuccheri, in S. Fratello col nome di = Acque Dolci, = in Calatabiano, in Fiume Freddo; ecco il motivo, per cui mi sono indotto a farne ricerca in quel luogo, ove non probabilità, ma una quasi certezza guidava i miei passi. Il successo con effetto ha coronate le speranze, che ne avea io concepite, ed il pubblico sarà chiarito di quei interessanti fatti, che senza la mia pazienza sarebbero rimasti in polverosa obblivione.

(2) La divisione convenzionale di fissare il primo del mese di marzo per la sola piantagione delle canne, e per tutti gli altri articoli coltivabili, si stabiliva per

Confessa il detto di Mancuso come socio di aver ricevuto dal socio, e gabellante Gravina, e Cruyllas *salmatas viginti cannamelarum, ut dicitur serratizzi, et alias salmatas viginti zuccaminum cannamelarum*, e si obbliga cunsignari la ditta quantità alla fine dilla società, e non cunsignando tuttu, o parti, sia tinuto pagari lu prezzo alla ragiuni di unzi 18 per salmata di sirratizzi, ed unzi 8 per salmata di zuccami . . . *Et quia in praedicta societate pro plantandis cannamelis horti, et cannamelatarum, et faciendis arbitriis cannamelarum est necessaria summa scutorum* 12 *millia, taren.* 12 *quolibet anno*. . .

Quali zuccari, e dipendenti (1) ditto di Mancuso abbia, e debba gubernari, e quilli vendere, tantu in chistu Regnu, quanto extraregno . . .

Per lo quali prezzo, seu prezzi di zuccari, ruttami, ed altri dipendenti debba dittu di Mancuso dari cunto comu infra . . .

---

contratti il primo di settembre, argomento certo d'invariabile sistema.

(1) Questa espressione significa le seconde paste, e sono come in appresso meglio si conoscerà = le fogacce, i facciuni, ruttami, il mele, etc. = la qualità non buona dei zuccheri produceva di necessità quei = dependenti = che nel recente metodo svanirono, all'eccezione d'insignificante residuo.

Item processit ex pacto, che il ditto Mancuso per sei cotturi (1) da farsi duranti dittu affittu, e compagnia nelli trappeti di cannameli, nominati *fiumi friddo*, possa, e vaglia mandari li burdunari nelli boschi di S. Basilio.

Si convinni dari a detto di Mancuso salmati 6 di terre subacqua ad effettu in quilli piantarsi tanto i cannameli d' horti, quantu li cannamilati (2) per

(1) Ecco la legge, che si prescriveva alla vegetazione della canna; la sua vita, ed i suoi prodotti circoscritti a soli 12 mesi, danno argomento certo di sua immaturità, giacche dedotti, come altrove abbiamo detto, mesi due, e giorni 13, la canna non avea, che mesi 9. e giorni 17 di esistenza.

(2) Mi mancano gli elementi antichi per interpetrare, cosa mai significavano quelle due espressioni di cannamele d' orto, e cannamelato, e non trovando fonte alcuno per ischiarirmene, credo di non isbagliare quando mi riduco a quei termini soliti impiegarsi per le piante delle fragole, tanto gradite in questa Isola; si chiamano nel primo anno = parato, orto nel secondo, cannamelato nel terzo, e nel quarto strippunata. = Di quelle quattro qualità, la seconda, e la terza sono le migliori, la quarta dimostra la vecchiezza, l' infanzia la prima; intanto osservando, che nella coltivazione delle canne, erano con preferenza scelte le cannamele d' orto, ed i cannamelati, posso lusingarmi di non essere troppo lontana l' etimologia di quelle nomenclature.

li quali salmati 6 divi pagari a la cumpagnia la gabella alla ragiuni di unzi 5. salmata.

Quali cannameli, e cannamilati da piantari in ditti salmati 6 si obbliga, e sia tinuto d' anno in anno duranti dittu affittu, e cumpagnia, cociri ed aviri cottu per tuttu lu misi di febbraru di ogni anno . . . E per li piantimi ristiranno per conto di Mancuso nell' ultimu annu, debbanu ristari in ditti terri per tutto lu misi d' Aprili . . . *per annos sexi cursuros, et numerandos a die prima martii pro cannamelis, et quoad reliqua desuper affictata, incipitur, et fit caput a die prima mensis septembris*, ciò per 6 stagiuni, 6 plantati di cannameli, 6 cutturi di trappiti di cannameli, 6 raccolti di tutti li supraditti cosi, *ut supra declarati. XI Ind.* 1597 *ad horam circa dimidiam, tribus luminibus accensis juxta juris dispositionem. Ex actis notarii Viucentii Cacciola senioris hujus urbis Jacii extracta est praesens copia per me notarium Vincentium Cacciola juniorem Reg. Com.*

Terminata la società, ed affitto al 1603, si fa nuovo contratto di locazione sotto li . . . 1612 per anni 6, cioè 4. di fermo, e 2. di rispetto coi patti seguenti. *Omnia includendo, et nihil excludendo per annos sex continuos, et completos, scilicet per primos annos quatuor de firmo, et per alios annos duos immediate sequentes de respectu ,ad electionem ipsius*

14

de Mancuso, et eorumdem declarandos pro ut supra, cursuros, et numerandos dictos annos sex, scilicet 4. de firme, et duos de respectu . . . Quoad plantatus, et gubernationem cannamelarum horti in omnibus illis terris dicto de Mancuso benevisis, in quibus possint plantari cannamelae a mense Martii anni 1614; quo vero ad omnia, et singula alia desuper affictata, locata, et arrendata . . . Incipitur, et fit caput a die 1. mensis Sept. XIII Ind. 1614. in antea, cioè per 6 stagiuni, per 6 plantati di ditti cannameli d' hortu, e gubernationi di cannamilati, da cuntarsi dallo predictu mese di marzo dello detto anno 12 Ind. prima di venire in antea, 6 cotturi di detti trappeti di cannameli da contarsi dalla coltura di detto anno 13 Ind., e per davenirі innanti, e 6 raccolti di tutti li suddetti cotti . »

Processit ex pacto, che detto Marchese D. Berlingherio Gravina, e Cruyllas possa nell' ultimo anno di dittu affitto fari cogliri a sue spese alla somma di salmati quattru in circa di cuda di cannameli, si trovarannо in ditti trappeti, in un banco per trappeto, seu un' amparata per trappetu, senza etc.

Intem ex pactu, che detto di Mancuso non consignando alla fini di l' affittu tuttu, o parti di li piantimi ricevuti, debba pagarinni la summa cioè, li piantimi di *zuccami* ad unzi 8 la salmata, e li piantimi di *surratizzi* ad unzi 18 la salmata. *Ex actis meis No-*

tarii Angeli Ardizzone Tauromenii die quo supra.

Est sciendum qualiter inter alia capitula et pacta inita et firmata in contractu affictus status, et Baroniae Calatabiani in anno 1625 *die X oct.* 9. *ind. per acta Notarii Nuntii Panitteri Panormi extat infrascriptum capitulum.*

2. *Item dictus de Sanfurae . . . . se obligavit et obligat dicto Illustri Deputato in ultimo anno praesentis arrendamenti relinquere salmatas* 30 *plantaminis cannamelarum, scilicet tertiam partem* sirratizzarum, *aliam tertiam* di cuda *di canni, et aliam tertiam* zuccaminum *seu* strippuni, *ad rationem scilicet unz.* 18 *singula salmata* sirratizzarum, *ad rationem unciarum decem pro singula salmata* caudarum, *et ad rationem unz.* 8 *pro singula salmata* zuccaminum, (1) *et ipse Illustris Deputatus se*

---

(1) Di tre maniere veniva eseguita la piantaggione delle canne in Sicilia; la prima era quella dei nodi i più vicini alla cima detti = di coda, = la seconda di = piantimi serratizzi, = che importa la recisione a pezzi delle più robuste canne, la terza dei = zuccami = ossia = strippunati = dinotanti le radici attacati in massa, e cogli ultimi nodi riuniti strettamente.

Di tutti quei diversi piantoni, di cui allora si facea uso in Sicilia, le Colonie Americane riconoscono soltanto gli ultimi nodi scipiti, ed i sterpi, che per lo più

obbligavit, et obbligat solvere hic Panormi totam summam in pecunia numerata dicto de Candia vel suis etc. pag. 57 del vol. . . dall' anno 1508 fino al 1631.

Importa il tagliato di salme 16 di piantimi = serratizzi = a ragione di onz. 1. e 4. salma come al suo conto.

Importa il tagliato di piantimi di coda a tarì 24 salma, come al suo conto pag. 4. anno 1658 etc. lib. d' affitto dell' anno 1658 incominciando dal 1. marzo per tutto l' anno 1660.

Vol. N. 73 dell' anno 1667, fino al 1681.

Per prezzo di piantimi di cannamela sirratizza salma 1, e tumina 8 per piantari. Salma una di terra a ragione di onze 10 Sal. . . onz. 15.

Quali salma, e tumina 8. di piantimi di cannami sirratizzi entra per ogni salma di terre = more solito . . . =

Nec non li sudetti Curatulo, e Stagliateri riferi-

---

rimangono in terra senza svellersi per due, o tre anni circa; quindi non comprendo, come anticamente venivano sbarbicati per vendersi a misura sotto il nome di = strippuni = e piantarsi altrove, mentre appena staccati da terra si appassiscono, e bisogna, per non farli totalmente perire, che siano immediatamente sotterrati in umido terreno.

seono, che per governari così di zappato, come di beverato, ed altri conzi necessarj, una salmata di cannamelata in ogni salma di terre caselle numero quattro migliara, ci vuole di spesa onze nove.

E più per terraggio di salmata una di terre di cannamelata onze otto.

Detta relazione fatta da tre periti, Conti, Albarotti, e Papali, ricevuti come testimonj con giuramento a 24 marzo 1677 agli atti di Notaro Marco Pagano della città di Taormina.

Gubernaverit, moxque applicaverit in cultura cannamelarum ad quantitatem salm. 30 rationatarum pro jure culturae ad summam un7. 50 singula salmata ascendentium in totum ad summam unciarum 1500. D. Roderigo Antonio de Quintana confirmo pro ut supra; praesentibus U. J. D. D. Mario Vianesi, Magnif. Simone Cariboldi Proc. Fisc. R. C. S. hujus Urbis Messanae, Cesare Corvaja, Isidoro Pullicino Curiali M. R. C., et D. Joseph Cliens, testibus. Contractus pro D. Mario Parisi cum Deputatione Status Calatab. etc. Pro gabella dicti Status ind. 14. 15. 1678. Ex actis meis Dominici Jannelli Reg. etc.

Per esso di Agusta pagate a Domenico Barone, e compagni di questa terra per lavorato, e conza di Sal. 13 12 terre di cannamele di cinque arati, che fu il piantato fatto a Marzo 4. Ind. 1681 p. p. a ragione di onze 2. salma; parte di esse terre ad onz 2. 12 sal. (1) onz — *Avere* 28. 17.

Per dette pagate ad Andrea Mamfrida, e comp. Calabresi, per fattura delle saje, e sajoni necessarj per dar l'acqua per il suddetto piantato di cannamele, come per apoca in Notar Vincenzo Cacciola di Taormina . . onz — 13. 6.

(1) Sebbene per contratto si trovi espressata la quantità di salme 13 terre per fondo della societa tra il Marchese Cruyllas, e Nicolao Mancuso, ho io altrove fatta menzione di salme 39 circa, perchè la salma di Calatabiano, e Fiume Freddo equivaleva, ed equivale a salme tre di altre misure; regola stabilita in Mascali, e che dava, e dà tuttora norma a quei circonvicini paesi; mi sono indotto poi a questa riduzione, per non rendere inverisimile, anzi impossibile una colonna di 12 mila scudi per una quantità di sole salme 13.

Dal detto pagate per portato di sal. 24. 0. 1. 7. di piantimi di cannamele, cioè sal. 23. 0. 1. 7. di piantimi sirratizzi, e sal. una è quella medesima = stirponiata, = e raccolta per detto Priolo, come per apoca presso Not. Tornatori 2 giugno 1681 . . . onz 17. 8.

Pagate a maestro Andrea Ragazzo furmaro inconto della fattura delli = furmi, e cantarelli = per servizio della cottura delle cannamele . . . onz 9.

3. Per esso di Agusta spese, e pagate a Placido Papale stagliatore di cannameli d'ortu del piantato dell'anno p.p.

Pagate alli suddetti Papale, e Priolo per averle speso per mantenimento dell' acqua necessaria per l' arbitrio di cannamele . . . . onz 4.

Pagate a Gaspare Curru, e comp. stagliatori di cannamelati, per governo, e beverato di detto staglio di cannamelata, come a suo conto . . onz 74. 26. 10.

Pagate a Michele Cuscana stagliatore della = strippuna = di cannameli, per governo, e beverato di detto suo staglio . . . . onz 29. 23.

4. Vol. 1681 e 1682 5. Ind.

Per quanto importa il suo credito del servizio fatto, così di zappato, beverato, ed ogni altra cosa necessaria per governare li cannameli del suo staglio consistente in sal. 7. 4, e caselli migliara num. 33600 a ragione, come sotto distintamente si vede.

Per piantato, e zappatu di tutti conzi delli sudetti migliara etc. ad unzi 3. 8. per ogni migliaro.

Per beverato de dette salme 7. 4.

Alli beveratori per li due uomini a salmata, che li competiscono.

Per annettare li sajoni etc.

In tutto . . . . on7. 140 20.

Per quanto importa il suo credito etc. In tutto come sopra per servizio di staglio in sal. 6. 8. in caselli migliara num. 34675.

Per piantato, zappato, etc.

In tutto . . . . . . on7 143 9. 18.

N. B. Ho voluto copiare questi due conti, per dare un' idea della divisione, che si facea delle terre in *caselle*, ossia *ajuole*; il loro numero corrispondea a ragione di 4000 per ogni salma, ma spesso

varia questa divisione, come nelle due suddette posizioni si scorge; così, in salme 7. 4. leggiamo il numero di 33600; mentre in minor quantità di salme 6. 8. ve ne sono 34675. Questa differenza avea senza dubbio origine dalla situazione del terreno, che costringeva i coltivatori a dilatare, o restringere quelle ajuole, per così diriggere meglio il corso dell' acqua irragatoria, e dividerla ugualmente a tutte le canne ivi piantate.

5. *Pacto etiam quod Magnificus Gubernator, et Capitaneus, ac omnes Officiales ipsius terre Calatabiani non possint, nec valeant cognoscere operarios, lordonarios, et alias quascumque personas, quae serviunt in tempore cupturae arbitriorum Calatabiani, tam exteras, quam citatinas, de civili tantum, tam* cupturae *quam pro* melorum, *antea et post cupturam juxta formam privilegiorum Calatabiani, et civitatis Taorminae.*

Pacto etiam, quod plantati cannamelarum ac zappati, et abeverati, durantis dictis temporibus, non possint, nec valeant Operarii in dictis trappetis, *sive* arbitriis *cannamelarum cognisci, nec molestari de civili tantum per coscumque Officiales ipsius terrae* Calatabiani.

Affictus Status Calatabiani *pro Illustre D. Joan. Bapt. Marullo cum Spect. D. Hyeron. de Grimaldi, et Iacobo La Marosana.*

Ex actis Notarii Ioan. Dominici Milanesi Messanae die 7. Aug. 6. ind. 1578. vol. 63. p. 1. dell' anno 1578. al 1625.

Calatabiano vol. 63. p. 1155.

6. A 19 Febbraro 1626. Vendita fatta dall' Illustre D. Ferdinando Matuti Giudice Deputato, e Consultore di S. E. a Giacomo Brignone Genovese di cantara 245, e rot. 24 zuccari onz 1907. 26. 16, cioè cantara 98 22 in pani, cantara 71 rottami, facciuni cantara 3 e rot. 97, secundi pasti cantara 58 e 61, melusi cantara 7. 39. Per li prezzi cioè ad 10 15 lo cant. i pani, ad unzi 7 li rottami, ad unz 4. 15. secundi pasti, melusi ad unz 4. lo cant.

Vol. segnato N. 66 contenente affitti delli Stati di Francofonte, Palagonia, e Calatabiano.

A 24 maggio 1650 si fa vendita ad Andrea Camardelli dall' Illustre D. Benedetto Trelles March. di Toralba Giudice Deputato delli detti Stati, di pani 1800 di zuccari, quali sono in governo nelli furni delli trappeti, seu magaseni di Calatabiano; e se li detti pani ne cadiranno, in tal caso detto Illustre di Trelles abbia da consignari meno di quanto saranno cascati, nec minus; e tutta quella quantità di rottami, cioè zuccheri in pani meno d' un palmo, guastelli, e faccinsi, che sianu asclutti, e ben condizionati d' ogni buona qualità . . . Nec non tutti li se-

condi pasti, melazzi, e melusi, che sunu in detti trappeti e magazini di Calatabiano . . . Quali divi consignari dal 1. agosto p. in sino tutto agost. p. v. . . E questi per prezzo e nome di quello, cioè; li zuccari in pani ad onze 16 cantaro ex accordio, li rottami, cioè succheri meno d'un palmu, facciuni, e guastelli a ragiuni di onze 10 20 a cantaru, li secundi pasti a ragione di onze 7. 3, 6. 4, il terze di meno di onze 10 20 a cant., li melazzi ad unzi 4. 24. il carratello di quartari 24 di giusta misura di Messina, la melusa a tt. 24 la furma, intendendosi furma piena, ed incarcata cu la curmatura conformi è solito, e costumanza. Agli atti di Antonino Culli di Messina. (1)

(1) Tuttociò, che si contiene in questo numero 6, è degno di tutte le riflessioni, che conducono alla perfetta cognizione di quelle particolarità, che si usavano in tutto il corso della manipolazione dei zuccheri. Così, cominciando da quel patto, che trovandosi in governo nei forni dei trappeti, si riserbavano per contratto la consegna sino al termine di agosto, fa nascere due incontrastabili argomenti; primo, che la sostanza zuccherina nel momento, che si versava nei coni era di natura tale, che non si cristallizzava immediatamente, come si osserva nel metodo attuale, 2. Che questo spazio cominciando dal primo di marzo fino al termine di agosto, e per

Libro dello Stato di Calatabiano 1681 1682. 5. Ind.
cassa di Pietro di Agosta
Per tante entrate in cassa per prezzo di canna-

---

conseguenza un corso di mesi sei, fa chiaramente vedere, che bisognava un lungo termine per rappagliarsi quel liquido sciroppo, e questa istessa operazione era accompagnata d' un moderato e perenne calore di fuoco.

Premesse tali nozioni, riesce facile la ragione, per cui estraendosi dai coni i zuccheri, non tutti si sostenevano in piede, ma cadevano alcuni in rottami tali, che si vede regolato un differente prezzo secondo l' altezza maggiore, o minore dei pani di zucchero.

Il primo ed il più considerevole prezzo, era per i pani giustamente chiamati mercantibili, perchè rimasti interi; un terzo di meno ne aveano quei di un solo palmo; terzo di terzo gli altri di minore altezza. Questa gradazione di prezzi, e di altezze, fa chiaramente conoscere, e la cattiva condizione di quell' articolo, e lo stato imperfetto di quell' arte.

Leggiamo ancora in quelle vecchie carte, che si facevano delle vendite di = faccitui, guastelli, ruttami, melazzi, melusi, etc.= ; Si spiegano le ultime due espressioni, perchè hanno molto rapporto coi sciroppi, che attualmente stillano dai zuccheri, anche di buona condizione; ma rimangono in oscurità le tre prime, e la sola probabile interpetrazione si è quella, di sostanza zuccherina, che appena giungeva al primo grado di cri-

		Avere		
mele vendute al numero di tre migliari al R. Imbasciatore di Spagna d' ordine, e lettera del Cons. Cesare Coniis a Giovanni Ratto (1)	on7		2.	29.
Prezzo di pani 1103 di zuccari prodotti da detto arbitrio al . . .	on7	«	«	
Per quanto importò il prezzo del miele, che si produsse da detti zuccari, come al suo conto si vede . . .	on7	326.	14.	14.
Prezzo di N. 34 furmi di mondaglia di zucchero come a suo conto si vede.	on7	25.	6.	16.
Prezzo di N. 87 furmi di melusi di zuccheri come a suo conto . . .	on7	44.	28.	
Prezzo di N. 62 faccioni di zuccari prodotti dalli pani N. 118 cascati, e ridotti in rottami	on7	28.	0.	16.

stallizzazione, effetti tutti incontrastabili, ed univoci di una vita troppo corta, che si accordava alle canne, e d' un' ignoranza perfetta di quell' intrinseco vizio, sorgenti inevitabili di susseguenti errori.

(1) Quale potea essere la ragione di una tale dimanda fatta da quel Ministro, mentre il suo Sovrano ne avea in America, ed in Asia dei considerevoli stabilimenti ? Forse per piantarle nelle Provincie Meridionali di Spagna ?

Prezzo 30 furme di rottami di zuccari prodotti dalli pani N. 218 cascati, delli quali si fece dette furme di N. 30 di essa rottame . . . . on7 13. 7.

Prezzo della rottame di scume cantaro 1 50 delli pani 51 di scume, che si produssero a detto anno 5. ind. on7 8. 7. 10

Prezzo delli faccioni di dette scume al N. 42. . . . . on7 8. 20.

Prezzo delli pani 885 complim. delli pani 1103, stante pani N. 218 haver cascati nell' uscir delli furmi, e che dopo si fecero N. 30 furmi di rottami come sopra nella partita di onze 13. 7 - - - - - - - - - - - on7 748. 17. 9.

Prezzo di pani dui di essi zuccari di peso rot. 36 . . . . on7 3. 28. 16.

Prezzo di pani quattro di zuccari di rot. 57 (1) . . . . on7 6. 8. 2.

(1) Da quanto a bella posta ho copiato di più rilevante, molte verità si rendono chiare sullo stato imperfetto in cui fu sempre quest' arte in Sicilia, e malgrado le ingenti spese, non potea, e non dovea manipolarsi, che imperfetto, e cattivo sale dolce; e senza molto intrattenermi nelle più minute circostanze, le due seguenti bastano per fissarne l' evidenza in tutta la sua estenzione; la prima si è quella d' incassarsi on7 748,

11. *Agosto* 1682 5 *Ind:*

Nota, che li pani Num: 659 di zucchero mandati in Palermu al sudetto di Vigo in due parti una di N. 24 di peso cant: 3. 23. e l' altra di pani 635 di cantari 77. 34. furono alli seguenti prezzi e persone.

In primis pani 30 di peso cantari 3 72 a ragione di onze 9. 20. cantaro, dedotti tarì 38 16 per tara per la negrezza.

Pani 513 di peso cantara 60. 84. di netto a ragione di onze 7 cantaro.

Pani Num: 15 di peso cantaro 1. 70. presisi lo officiali della dogana 11. 27.

Pani 17 di pesu cantaru 1. 95. presisi Giov: Batt: Pepi unzi 13. 19. 10.

Pani 61 di pesu cantara 7. 25. presisi il Sig. Tumminello a ragione di onze 7 cantaro, e di detto prezzo s' incarica esso di Vigo onze 50. 22. 10.

Pani 20 in cantara 2. 36. presisi esso di Vigo alla ragione di onze 7. cantaro.

---

17. 9. per prezzo di tutti i zuccheri buoni, la seconda in onze 400. 54. 24. 16. cioè in prezzo di mele onze 316. 14. 14. , ed il rimanente per melusi, mondaglia, rottami etc. Può darsi argomento più certo, e più incontrastabile d' una completa ignoranza nell' esecuzione di quell' arte? Quanto cattivo esser non dovea lo zucchero di quest' epoca, sì per la bassezza dei prezzi come negrezza istessa dell' articolo di cui si fa menzione?

Pani 3 presisi l' officiali della dogana.

1681 1682 cottura di cannameli dell' anno

5. Ind. 1682 deve a Pietro Agusta

7. Per tanti pagati alla mastra dei sacchi come a suo conto

Per fattura di cofine, e cofinelle per servizio di detta cottura.

Per calce vergine della più scelta di Taormina per detta cottura.

Per rotoli 46 sapone del migliore, per uso di detta cottura. (1)

Per compra di spago, calce vergine, e cottone per detta cottura.

Al conto di credito di Filippo Pagano per migliara 4358 legna per detta cottura.

---

(1) Bisogna particolarmente fissarsi sopra tali univoche espressioni = calce vergine della più scelta di Taormina per detta cottura =.

= Sapone del migliore per uso di detta cottura. =

Ne la calce, ne il sapone poteano destinarsi, se non come mestrui indispensabili per raffinare i zuccheri; ma in qual dose, ed qual tempo della cozione? Nulla ho potuto io trovare in quei vetusti documenti, ma è cosa facile di potervi supplire coi lumi del secolo, e colle nuove sperienze di già fatte, e pienamente rettificate.

A Francesco Santoro per cantara 25 legna, a Filippo Fiaccone per portato 194 idem, a Girolamo Spataro per prezzo di cantara 350 idem, tutti per detta cottura.

Al conto di mastro Andrea Ragazzo per 680 furmi di creta, ed al conto del medesimo per 80 cantarelli per uso degli arbitrj.

Per prezzo di lanetta ed arbaci per detta cottura.

Per compra d'un tumminо di ferro necessario per detta cottura.

Per prezzu di cafisi 23 oglio per 43 nottate per detta cottura.

Per prezzu di cantara 1200 per uso di detta cottura. (1)

8. *Anno 1652 27 Agosto*

Vendita per gli atti di Notar Giuseppe Vollari di

---

(1) Considerando partitamente le ingenti erogazioni, che allora si facevano, vi è luogo a maravigliarsi, come mai poteasi ricavare del profitto; e pure l'esistenza di quell' industria per tanti secoli, offre argomenti insuperabili di vantaggi non indifferenti, tuttocchè il numero delle fattorie fosse stato molto ristretto relativamente all' estensione del littorale di Sicilia. Quanto più grande non sarebbe adesso il lucro, ed il profitto con tante nuove facilitazioni, e con nuovi risparmj!

S. Fratello di cantara 30 zuccari d' una cotta in pani = in trappeto cannamelarum = *Aquarum dulcium* ad onze 13 per cantaro.

Anno 1665 12 *Agosto.*

Venditio saccarorum, et dependentium, melusarum, et melaciorum.

Ottocento pani di zucchero d' una cotta. Li milusi cantara 70; li melazzi quartaroli 30 della misura di Messina di 24 quartari a quartarolu seu cantarellu. . . Zuccari bianchi ad unzi 13 cantaru ; li russi, e li melazzi a ragione di onze 2. 24. quartarolo. Presso Notaro Placido Gandolfo.

Anno 1667.

Agli atti di Francesco Pantaleo di S. Fratello. Vendiziene di zuccari ad unzi 17. 15. lo cantaro; li ruttami, facciuni guastelli, e zuccari menu d' un palmu, e bianchi di melusi un terzo di meno, cioè ad unzi 11 20 lu cantaru; li secundi pasti un terzu di menu di detti ruttami; li melazzi ad onzi 5 lu cartatellu misura di Messina.

Die 31 Augusti 2. Ind. 1664

« Omnes infrascriptae personae terrae Petraliae « etc. se obbligaverunt, et obbligant Sebastiano Farinelli uti capurali trappeti delli *Acqui duci*, com« missionato nomine D. Nicolai Lucchesi patroni « dicti trappeti, a quo dixit habere speciale man-

« datum . . . Servire indicto trappeto durante cottu-
« ra cannamelarum proxima futura , ita quod dicti
« obligati teneantur facere cotturam ad rationem sac-
« corum triginta sex .
» Tagliatores ad rationem tarenorum quatuor sin-
« gula cotta.
« Infantes plancae ad rationem tarenorum sex sin-
« gula cotta.
« Insaccatores ad rationem tarenorum sex singula etc.
« Lavator saccorum ad rationem unciae unius et ta-
« renorum 18 singula etc.
« Infantes ignis ad rationem tarenorum trium sin-
« gula etc.
« Fucalores ad rationem tarenorum sex singula etc.
« Cum pacto, che dicti obligati abbiano d' havere,
« cioè l' insaccatori, e tagliaturi una manata di callozzi
« ognunu in ogni jornu; l' infatti di chianca una
« manata tutti dui, ed una manata lu fucaloru (1).

---

(1) Ho voluto a ragion veduta intrattenermi sopra il minuto dettaglio di tutte le particolari operazioni, erogazioni, vendite di zuccheri, qualità de' medesimi, utensili, metodo d' inaffiare le canne, privilegi etc, che nei andati tempi ebbero luogo, per servire di sufficienti elementi, onde conoscere qual fu un tempo in Sicilia lo stato di quell' industria molto profittevole, benanco nella sua mas-

« Ex actis meis Joseph Hieraci Regni . . « Panor-
« mi, et Petraliae inferioris, Notarii ; estratta dal
« solo volume di S. Fratello = Scritture diverse dal
« 1409 sino al 1715 pag. 749. =

9. « Testes recepti, et examinati per M. R. C. et
« per me Vincentium Sacco Actuarium Bancae Trib.
« M. R. C. ad instantiam Salvatoris Tumminello af-
« ficiatoris et gabelloti Status et Terrae Calatabiani,
« et consortium ad probandum, et verificandum in-
« frascripta, et instructionem dictae M. R. C., et
« ad omnem meliorem juris effectum. recepti Pa-
« normi die 10 Aprilis 1683.

« Joseph Scalisi Civitatis Mazariae, et ad Praesens
« hic Panormi repertus, testis juratus, et interroga-
« tus super infrascriptis et unico capitulo dixit sci-
« re » qualmente sà esso testimonio, che lo stato, e
« Terra di Calatabiano è stato affittato a Salvatore
« Tumminello Proc. dell' Illustre Giudice Deputato,
« per anni sei, tre di fermo, e tre di rispetto a tut-

---

sima imperfezione. Sarà questa conoscenza un stimolo e sufficienza dolce per ogni buon patriotta di paragonare quel difettoso metodo colle viggenti cognizioni del Secolo, e sapere rivendicare a questo beato suolo quei dritti, che ha perduti, e additarne nel tempo stesso i veri modi per conservarli.

« ti usi, incluso in esso il trappetu di cannamele,
« ch' è stato solito sempre arbitrarsi in detto Stato,
« quali arbitrio di cannamele con l'esperienza si
« ha visto esser dannoso all' affittatore, come alli
« patroni di esso Stato, stante che li zuccari in que-
« sto Regno di Sicilia per la molta quantità, che di
« essi viene dall' Indie, sono diminuiti di prezzo in
« maniera che non si trovano a vendere ad onze 7.
« lo cantaro, quando le spese necessarie tanto per
« la coltura delle terre, quanto per la perfezione di
« esso zucchero ascendono la somma di onze 12 incir-
« ca, e perciò il manutenere il suddetto arbitrio, non
« solo sarà danno manifesto di esso Tumminello, e
« suoi compagni in detto affitto, ma in futurum sarà
« grandissimo pregiudizio di detti patroni di esso
« Stato, e Deputazione, stante che attesa la suddetta
« perdita, esso testimonio è di fermo giudizio, e pa-
« rere, e così tiene per cosa certa, ed indubitata, che
« non si troverà persona, che vorrà affittare, e in-
« gabellare più detto Stato. E se si levasse il sudet-
« to trappetu, e le terre di questo si applicassero ad
« uso di riso, seminerj, ed altri usi, conforme han-
« no fatto molti altri patroni di questo Regno ed in
« particulare la Roccella, Malvicino, li Ficarazzi, ed
« altri Trappeti, senza dubbio judica pure esso te-
« stimonio, che detto d. Tumminello producente ha-

« veria qualche beneficio, e lu suddetto Stato per l'
« avvenire, si trovaria ad ingabellare con più facil-
« tà, perchè l' affittatore non avendo la perdita, che
« cagiona il sudetto Trappeto conseguirà frutti con-
« decenti alla soluzione di essa gabella, e questo
« esso testimonio lo sa, dice e depone come pratico
« in detto Stato, e Trappetu di Calatabiano. Giusep-
« pe Scalisi confirmo come sopra.

« D. Salvatore Gallo di Siracusa conf. come sopra.

« Tommaso Falconeri Siracusano conf. come so-
« pra. (1)

Libro dello Stato di Calatabiano 1684 1685 8. *Ind.*

« Cannamele di questo Stato dell' anno presente
« 8. Ind. fatte, e mandate in Messina per vendersi
« ascendenti alla somma di migliara 107,300 ragio-
« nate come sotto.

« A 8 decembre 1684 riferuti li sottoscritti can-
« nameli da Placito Papali.

---

(1) Ecco il miglior documento per provare la decadenza delle manifatture in Sicilia, originata dall'arrivo di migliore zucchero, proveniente, non già dall' Indie, come credevasi da quei ignari periti, ma piuttosto dall' America; non si curò allora d' indagare questa vera cagione, e si amò meglio sepellire il privilegio di tanti secoli, che lottare con una nuova, ed usurpatrice industria.

« Cannameli imbarcati hoggi sopra Feluga di
« padrone Antonino Anelli, cioè cannameli delli pri-
« mi seu *pelli* a tt. 24 migliaro . . . Migliara 10.

« E più cannameli delli secondi consegnati al su-
« detto a tt. 16 migliaro . . 5.

A 16 detto

« E più cannameli etc. fino alla totale quantità
« 107,300 migliara, che venduti a varj prezzi fino a
« 19 aprile 1685 importarono onze 77. 1. 4. (1)

Vol. 74 *dell'anno* 1683 *fino al* 1716 *pag.* 290.

« Conto finale fatto a 3 aprile 1687 tra i socj
« Tumminello, e Vigo affittatori di Calatabiano, come
« agli atti di Notar D. Ignazio Pennisi di Palermo.

« Pani 656 di zuccheri venduti per la negrezza,
« e tara straordinaria ad onze 7. cantaro .

« Pani 61 detti di peso di rotoli 725. ad onze
« 7. cantaro. (2)

---

(1) Fu questa una conseguenza delle ragioni allegate da quei fittuarj, che non potendo più continuare in un commercio apertamente dannoso, si contentarono, delle ultime canne farne piuttosto vendite in natura , anzicchè erogare a pura perdita delle considerevoli somme .

(2) Avrei potuto riunire a tutti questi documenti tanti altri, che trovansi diffusamente scritti in detto archivio Signorile; non mi era neanco difficile rinvenirne

dei consimili presso i proprietarj di tutte le altre fattorie di zucchero di già menzionate, e sopratutto nella più considerevole dei Duchi di Monteleone, che ne ha continuati i lavori (sebbene per diletto) fino al mezzo del Secolo. 18; considerando però, che il sistema fu sempre uniforme in tutta la Sicilia, ed avrei per consegnenza trovati uguali maniere, e leggi sulla coltivazione delle canne, e sulla manipolazione dello zucchero, mi son determinato a limitare le mie fatiche a quelle sole carte pubblicate, anzichè accumulare delle inutili ripetizioni, ed abusare di vantaggio della pazienza dei leggitori; deploriamo piuttosto la sorte di quest' Isola, che alla ridente, ed utile pianta della canna zuccherina, ha veduto succedere in alcuni luoghi (a) il letale, e mortifero vegetabile del Riso. (b) Che si tenti una volta sostituire a quest' ultimo il Riso Cinese a secco, e far ritornare la prima nelle campagne tutte della doviziosa Sicilia.

(a) In Roccella vi era una fattoria di zucchero, e col soccorso medesimo di quell' acque, che inaffiavano le canne, si appaluda il riso acquajolo; nelle pianure deliziose di Ribera, ove per antica tradizione signoreggiavano le cannamele, che il fiume di Verdura inaffiava, si è verificata la medesima nuova surrogazione; Tocca ancora al fiume di Belici di far l' istesso con quelle acque, che irrigavano le canne etc.

(b) Sul riso secco.

Memorie lette all' Ateneo di Brescia. da Clemente Rosa. Milano 1824

SUPPLEMENTO

Tutto ciò, che ho scritto sulla formazione del Rum, è stato da me ricavato da varj autori, che rapidamente hanno toccata questa materia; ed è sorprendente, che quegl' istessi, che diffusamente scrivono sulla manipolazione dello zucchero, non s' intrattengono ancora sul processo di un liquore, che si considera come necessario appendice.

La mancanza assoluta dei fonti, che poteano ischiarlrmi, mi tenne alquanto indeciso, se dovea. o no pubblicare quelle osservazioni, ed esperienze, che avea io fatte per l' intero compimento della storia, e destini della canna zuccherina; ma finalmente mi determinai all' affirmativa, appoggiandone la mia fiducia sù quella indulgenza, che non si ricusa a colui, che corre sopra sconosciuti tentativi, e che per la prima volta offre ai suoi compiacenti patriotti il risultato dei suoi sudori, e delle sue penose veglie.

Appena però, i miei manoscritti aveano toccata la mano tipografica, che io trovo quasi per azzardo un trattato perfetto sopra molti articoli Coloniali,

e fra gli altri quello del Rum, che non puol' essere più finito in tutte le sue parti. (1).

Questa scoperta, lungi di farmi sopprimere la memoria di già terminata sopra il Rum, servì al contrario di stimolo maggiore a voler riunire i miei lavori con quei dello Scrittore Francese, che ho fedelmente tradotti; ed il mio amor proprio lungi di risentirne la menoma umiliazione, mi viene pienamente accarezzato da quel sentimento di patria, a cui bene sono stati sempre diretti i miei costanti sforzi, e zelo.

Metodo Inglese per comporre il Rum.

Le Rummerie meritano una seria occupazione per l' importanza relativa al commercio, ed alle Colonie Americane.

---

(1) Manuel des habitans de Saint Domingue contenant un precis de l' histoire de cette Ile depuis sa decouverte; la description topographique, et statistique des parties Françaises, et Espagnoles; le tableau des productions naturelles, et des cultures coloniales, l' art de fabriquer le sucre, et l' Indigo, de recolter, et preparer le cafè, le coton, et le cacao jusqu' a leur embarquement, et de faire le Rum a la maniere Anglaise, par J. S. Du Coeur Joly, Ancient Habitant de Saint Domingue. A Paris Chez Lenoir libraire, Rue de Savoie N. 4. 1802. An. X.

La consumazione, che si fa del Rum è tale, che appena può ricavarsene la sufficiente quantità dalle Isole Inglesi; Non potendo tirarsene dalle nostre colonie, che non sono u e a distillarlo, si contentano gli Americani comprare i nostri sciroppi per farne la distillazione colle proprie mani, cosicchè noi ci perdiamo la manodopera, le schiume, e per conseguenza i commerciali vantaggi; la perdita nella vendita dei sciroppi è più della metà, poichè il prezzo d' un *gallone* (1) di sciroppo non è, che 20 soldi, (2) mentre se ne ricavarebbe dalla distillazione un *gallone* di Rum, che ordinariamente si vende 2. lire, e 10. soldi, fino a 3. lire.

La manifattura del Rum è un oggetto, che le Colonie Francesi non hanno saputo apprezzare abbastanza; Questo ramo di commercio forma il terzo delle rendita, che si ritrae nelle zuccheriere Inglesi, mentre noi ci limitiamo a fare dei cattivi *tafia*, (3)

---

(1) Il gallone e una misura Inglese per le cose liquide, e corrisponde per la birra a 4. pinte di Parigi circa; la pinta equivale in un certo modo al quartuccio di Sicilia.

(2) Il soldo di Francia corrisponde presso a poco a grana due e mezzo Siciliani.

(3) Vien detto Tafia, e guildive in Francese linguaggio quel, che in Inglese chiamasi Rum, o Rhum; quindi Rummeria equivale all' espressione guildiveria.

il di cui gusto empireumatico, e disgustoso ripugna al più grossolano palato d' un consumatore; e frattanto s' impiegano da noi le materie istesse, colle quali gl' Inglesi manipolano il loro Rum tanto ricercato in America, e nell' Europa tutta.

Il modo di fare questo liquore è quasi uniforme in tutte le isole Americane, e le spese ancora differiscono pochissimo; mischiati i più grossolani sciroppi, le schiume, ed i sedimenti con dell' acqua, si ripongono nelle botti, ove fermentando fra lo spazio di otto, o dieci giorni circa, fino a tanto, che si risenta un odore impercettibilmente vinoso, si passa tale risultato, chiamato volgarmente *groppa* in uno alambico, e si distilla del modo istesso, che si fà l'acquavite in Francia.

Il primo liquore che se n' estrae, è quello che dagli Inglesi viene detto *Rum*, e dai Francesi *Tafià*. Il secondo è un' *acquetta*, che conserva i nomi istessi, e ne differisce, perchè più debole, e meno concentrata; I Coloni Francesi la mischiano co' loro *tafia*, talchè si trova di un gusto, e d' un odore assai ripugnante, mentre gli Inglesi rettificandola nuovamente nell' alambico ne ricavano uno spirito, che dà una considerevole forza al loro Rum, senza communicargli gusto alcuno cattivo o nauseoso; ed ecco il motivo, per cui nel tempo istesso si rende più adat-

to a qualunque lontano strasporto senza soffrire la menome alterazione. Quel grossolano liquore che rimane nel fondo dell' alambico dopo ambe le distillazioni, chiamasi *bruttura*, *vidange* in Francese.

Qual' è mai la ragione per cui i nostri Coloni non ricavano nelle loro *ghildiverie* ossia *Rummeri*, che del cattivo, e disgustoso *tafia*, mentre gli Inglesi formano un liquore così prezioso, che ripara spessissimo quelle perdite, che si verificano non di rado nelle manifatture di zucchero? Il capitello, ed il serpentino (1) degli alambichi producono questa diversità.

Hanno non sufficiente ampiezza i capitelli dei nostri alambichi, e son troppo corti i collari, che si adattano nell' imboccatura de' medesimi; ne segue da tutto ciò, che i vapori nella loro sublimazione, quantunque diretta da ben regolato fuoco, non trovano spazio bastante per circolare, e formarsi poscia una perfetta segregazione di spirito dalle parti aquose

(1) La formazione degli alambichi si è molto cambiata nei capitelli, e nei conduttori. Erano i primi più bassi, e le nuove sperienze l' hanno ridotti più alti i secondi; da corti, ed alquanto curvi, si sono attualmente allungati in modo, che cingono a guisa di serpente tutto l' alambico; ed ecco nata l' espressione di serpentino.

della *grappa*. Ed ecco la cattiva qualità del nostro *tafia*.

I serpentini dei nostri alambicchi mancano ancora nella spessezza della materia, e nella sufficiente circonvoluzione, ciò che si oppone alla buona qualità del liquore ; Gl' Inglesi hanno di già riconosciuta l' imperfezione delle nostre Rummerie, e sono impegnati a sorpassarci, mentre noi restiamo sepolti nelle vecchie idee, e nelle prime abitudini.

Non avendo i lavoranti della nostra Metropoli conoscenza alcuna delle proporzioni degli alambicchi, adatti per la formazione del Rum, noi le indicheremo per poterne rettificare la costruzione, e riformare le proporzioni giusta le seguenti indicazioni, e schiarimenti.

La più convenevole capacità degli alambicchi per la perfezione dell' eccellente Rum, dev' essere secondo l' esperienza, di 300 *galloni*, che fanno 1200 pinte, misura di Parigi ; L' altezza dev' essere di 4. piedi, e mezzo; il fondo, e le parti che lo circondano, esiggono una bastante spessezza; è indispensabile, che gli alambicchi abbiano una conformità uguale a quei, che s' impiegano per la distillazione dell' acquavite; L' altezza del collaretto sia di 16 pollici circa per agevolarne prontamente la distillazione, e per impedire, che la *grappa* non si subblimi colle parti spiritose.

Bisogna che il capitello fosse tre volte più grande di quei attualmente in uso fra noi, avendo sempre riguardo alle rispettive proporzioni; la sua forma sarà un pò più schiacciata del solito.

Il collaretto del capitello avrà un piè circa di altezza, per potersi facilmente, e con solidità adattare agli alambichi; per il becco, ossia conduttore, val meglio, che la composizione non fosse di solo rame, come per il passato, ma bisogna mischiarlo con dell' eccellente stagno, per acquistare una consistenza maggiore; e questo becco sarà curvo a guisa del collo di cigno

Il serpentino composto di eccellente stagno, non avrà meno di tre pollici e mezzo, o quattro di diametro, con sei grandi circonvoluzioni almeno.

La forma dei recipienti per contenere le *grappe* è quella d' un cono mozzato; molto largo nella base, e stretto al di sopra, acciò la fermentazione si faccia in minor tempo, e continui di vantaggio; meritano la preferenza quei fatti di buona quercia, ma siccome vi si attaccano facilmente degl' insetti, si fa uso maggiore degli altri composti di abete, perchè meno soggetti a quel vizio.

La grandezza è destinata per contenere presso a poco 300 *galloni*, come gli alambicchi, per essere uguale la maturità delle *grappe*, che si devono distillare; E' necessario prevenire, che l' imboccatura

rimaner deve aperta, per non impedirsi lo sviluppo della fermentazione.

E' indispenzabile per una Rummeria, che venghi assortita di molte buone *pippe*, ossia botti da quercia ben cerchiate di ferro, come i recipienti delle *grappe*, da contenere ordinariamente 5, o 600. *galloni*. Queste botti uguali alle solite, di cui si fa uso per i vini, servono per conservare il Rum fino al momento della vendita, e sono nel basso guarnite d' un robinetto per dar passaggio al Rum.

Per evitare l' imbarazzo, che seco porterebbe di spedire dall' Europa montati tutti quei oggetti di sopra descritti, s' imbarcano per l' America le doghe di legno, i cerchj di ferro, ed altri pezzi necessarj colle loro rispettive marche, e numeri, affinchè gli artiggiani possano con facilità costruirli nelle loro proporzioni, e solidità.

Con 7. 8. mila lire di Francia (1) si montano due caldaje per Rum, che recano presso a poco un terzo di profitto annuale al proprietario. Da ciò ne segue, che se li prodotti di zuccheri sono di 200000.

---

(1) Una Rummeria ben montata costerebbe da 15. a 20 mila lire; ma si puo agevolmente fare del Rum senza una considerevole fabbrica.

lire, ecco in un anno il guadagno del solo Rum, 67. mila lire per i proprietarj, e per la Metropoli.

ARTICOLO I.

Sul modo di fare il Rum secondo gl' Inglesi.

Crediamo necessario di aggiungere i seguenti dettagli a quanto di sopra abbiamo detto sopra gli utensili necessarj per una Rummeria, giacchè la perfezione di questo importante liquore dipende molto dalle particolari cure, che vi abbisognano, non meno, che di alcune circostanze utili a sapere.

Abbiamo già detto, essere necessarie per fare il Rum, due caldaje e dei recipienti per la *grappa* in proporzione; abbiamo date le dimenzioni proprie, e vantaggiose per ottenere il miglior liquore, e ripetiamo adesso, che l' esperienza ha dimostrato di essere più preferibili a qualunque altra grandezza, le caldaje di 300 *galloni*,

Bisognano, oltre i detti recipienti, due tinozze di 5. *galloni* l' una per vuotare, e misurare i liquori, ch' entrano nella composizione delle *grappe*.

In alcune rummerie meglio organizzate, si fa uso di recipienti più piccoli, contenenti non già 300 *galloni* ugualmente proporzionati agli alambicchi, alle caldaje, ed ai recipienti della *grappa*, ma di soli

150 per uno, e ciò per assicurare una più pronta, e più perfetta fermentazione.

Quei, che tengono i recipienti a *grappa* esattamente uguali per la capacità alle caldaje destinate al Rum, sostengono, che la fermentazione del liquido contenuto in due differenti vasi, non può mai essere perfettamente uguale, da non recare un certo detrimento alla distillazione, e perfezione del liquore.

I vasi a *grappa* saranno alquanto più grandi delle caldaje a Rum, acciò possa senza nocumento alcuno, aver luogo la fermentazione senza perdita di liquido. Ed ecco la ragione per cui abbiamo detto, di essere, per una caldaja di 300, necessarj due recipienti a *grappa* di 160. *galloni* ognuno, oppure un solo di 320.

E' anco necessaria alla Rummeria una spaziosa cantina con suo robbinetto, ossia emissario di rame, per contenere le brutture, schiume, etc., e conservarle per il destino da farsene; e bisogna che la medesima fosse situata nel fondo dell' edifizio, per così evitare le ingiurie verificabili dell' aria.

Oltre gli alambichi per distillare ve ne abbisogna degli altri di minor grandezza per la distillazione dell' *acquetta*, e da quella poi ritrarne lo spirito; un certo numero di simili recipienti per le superfluità, ed il fermento artificiale; dei tinozzi, o delle cisterne pelle schiume; delle mezze botti, e ti-

ne per contenere i sciroppi; delle spaziose botti di 1200 a 1500 *galloni* l' una, per conservare il Rum, fino al tempo opportuno dello spaccio.

E' necessario per tutti quei articoli un gran magazzino col solo tetto sopra pilastri, dentro il quale vi sarà una distribuzione bastantemente solida per le càldaje, e tutti gli altri oggetti di sopra descritti; e sebbene per tutte queste cose la spesa monti per calcolo di approssimazione a 15, o 20 mila lire di Francia, si può nondimeno dar principio alla formazione del Rum con più semplice apparecchio, e spesa minore.

Conduce molto alla perfezione di questo liquore, che i recipienti delle *grappe* siano ben netti, e risciacquati, e per riuscirvi fa d' uopo, che sieno di continuo lavati con dell' acqua calda animata di calce viva, o altro mestiuo adatto a distruggere tutti quei insetti che hanno potuto annidarsi nelle cavità o nelle fissure delle doghelle. Non esiggono minore cura tutti gli altri utensili destinati all' oggetto medesimo, dopo la costante osservazione, che la menoma sporchezza ed impurità è capace di alterare il gusto di tale delicato liquore.

Non bisogna mai lasciar vuote le botti, conservandosi meglio quando nell' intervallo della formazione del Rum, siano ripiene di qualche gradevole spirito; e nel tempo istesso è necessaria molta atten-

zione ad eliminare totalmente, que' insetti, che son capaci di perforare in poco tempo il più duro legno con grave perdita dei proprietarj.

In tutto il corso della fermentazione, che ha luogo nei recipienti delle *grappe* si verifica ordinariamente, che molte impurità galleggianti si attaccano per la loro viscosità all' orlo circolare dei vasi; è questa una delle più necessarie cure a ripulirle immediatamente, affinchè non si verifichi in quelle accumulate materie una fermentazione acetosa, capace di alterare la vinosa, che si ricerca per la formazione del Rum.

E' necessario finalmente, che le caldaje sieno sempre rinettate, e pulite; è costumanza degli Americani di farvi entrare dei Negri per eseguirne a perfezione il ripulimento con delle foglie di Goyavler. (1) E' credenza generale nelle Colonie che le *grappe*,

(1) Goyavier, o Guayava è un albero molto commune in tutta l' America; pella sua somiglianza di foglie, e di frutto col melo-granato è stato da Linneo definito = Psidium = uno dei nomi Greci dato a quest' ultimo. Alexandr. de Theis. Glossaire de Botan.

La Goyave est un fruit si bon, et si commun dans toute l' Amerique, qu' on en trouve par tout... Il y a deux especes de Goyaves, l' une blanc, et l' autre

ed il Rum sono d' un gusto più gradevole, e di una qualità preferibile, quando l' interno delle caldaje, è rinettato con suddetta pianta.

ARTICOLO II.

Composizione del primo lievito.

Qualora si è trascurata nella precedente ricolta la conservazione delle superfluità, e bratture, facile cosa si è, per incominciare la formazione, e distillazione del Rum, di potervi supplire con altro artifiziale lievito; è questo composto di canne frescamente compresse, e ben sminuzzate, che si gettano nelle botti con dell' acqua abbisognevole; le proporzioni sono di 5. tinozzi da 5. *galloni* l' uno per ogni recipiente, ossia botte di 100 *galloni*, che si riempie interamente.

rouge, c' est à dire le dedans . . . L' arbre, qui produit ce fruit, est d' une mediocre grandeur. Il fleurit deux fois l' année. Sa fleur ressemble à une fleur d' oranger; elle à une odeur fort douce et agreable. Ce fruit est si bon, et si sain qu' on le peut manger en quelque état qu' il soit . . . . On fait encore avec ce fruit de très-excellentes Tartes, de même que differentes compotes Philip Fermin, Hist. Natur. de Surinam, Jaly Glerc Phytolog, Univers. T. 3. pag. 83.

te; agitandone fortemente quel miscuglio di acqua, e canne tritate con bastone nodoso, ed ineguale per più volte in 24 ore; appena scorse 30 ore circa, si comincia a verificare l' apparenza della fermentazione.

Le botti da destinare per quel fermento, avranno la forma istessa di quelle, che s' impiegano pelle *gruppe*, e per averne al tempo giusto un liquore per distillare, più netto, e più chiaro, val meglio adattarvi nel fondo un robinetto per estrarlo posatamente, e per gradazione, senza punto impiegare i tinozzi, che dovendo immergersi nel collo superiore, ne agiterebbero tutto quel fluido, seco portando le immondezze tutte, e le parti eterogenee, che per effetto della fermentazione, inevitabilmente vengono determinate alla superfizie, senza precipitarsi nel fondo delle botti per qualche tempo.

Non si fa uso di tale lievito, come abbiamo di già detto, che ricominciando in ogni anno le operazioni, ed i travagli della Rummeria, oppure quando assolutamente mancano le brutture, di cui si è parlato.

ARTICOLO III.

Sulle immondizie e sulle superfluità

Sono per l' appunto quelle, che trovansi nel fondo degli alambicchi dopo la distillazione del Rum, e

dell' *acquetta*, tanto indispensabili per la composizione delle *grappe*, e per operare colle loro qualità la fermentazione.

Per ottenerne le condizioni, che a tal' effetto si ricercano, non bisogna allungar di troppo la distillazione dell' *acquetta*, per non ispogliarle interamente dalle parti spiritose, e renderle allora inadatte al desiato effetto; altronde in tale stato sono soggette a guastarsi per poco, che si espongano al sole, eppure alla pioggia.

A conoscerne il vero punto di perfezione, bisogna, che siano rossicce, di un gusto acidulo - amaro, ma non già bruscamente agro; senza queste qualità divengono troppo crasse, fangose, di uso alcuno, non potendo assolutamente impiegarsi, se non quando sono fine, limpide, e tiepide.

I Rummieri Inglesi pretendono, che il vero grado di calore dev' esser quello del latte di recente spremuto, e qualora son troppo calde, uopo è, che si facciano raffreddare fino al detto grado di calore.

Quando mai le schiume, di cui si compongono le *grappe*, siano molto fredde, bisogna allora, che le superfluità abbiano un calore maggiore; l' esperienza, sola regolatrice in questa, ed in altre materie, fa evidentemente conoscere, che le brutture troppo calde, danno soverchio eccitamento alla fermentazione, in detrimento della perfezione del Rum.

Si ripongono, come si è detto in un gran recipiente, guarnito nel fondo d' un robinetto di ramo per estrarne il liquore ivi contenuto, libero di quelle materie oleoso-viscose, che galleggiano nella parte superiore.

Consiste la proprietà delle brutture nel dividere gli olj essenziali delle canne zuccherine tritate, ch' entrano nella composizione delle *gruppe*, ed accelerare la fermentazione, che senza questo soccorso sarebbe troppo lenta, ed imperfetta, sopratutto, quando i recipienti sono di fresco formati, e la Rummeria, umida, e fredda.

ARTICOLO IV.

Delle schiume.

Le schiume, che si ricavano dalla cottura dello zucchero, si versano in una cisterna, oppure in altro vaso bastantemente spazioso per contenere tutte quelle, che risultano dalle caldaje, nelle quali si è verificato un lavoro consecutivo di 48 ore pella cristallizzazione dello zucchero; non deve farsene uso, se non dopo che si osserva un principio di fermentazione, capace di cacciare sulla superficie tutte quelle sporcherze, che vi erano attaccate; e con questo vien diminuita la cura giornaliera di dover schiumare le

grappe. Non bisogna essere sollecito a servirsi di tali schiume, convenendo meglio di aspettare, che siano spegliate, e ben purificate nelle cisterne col soccorso della propria fermentazione.

Avranno le schiume, e le brutture quel calore, di cui si è parlato, allorquando si verseranno nei vasi a *grappe*; si eccita una violenta fermentazione, qualora son troppo calde.

Le materie, che si ritirano dal recipiente, ove sono riposte le schiume, formano un eccellente nutrimento per i cavalli, bovi, mule, etc., purchè non gli si presentino troppo calde.

Sonovi delle schiume di prima, seconda, e terza, qualità, che il Rummiere sa ben distinguere, per regolarne le giuste proporzioni, ch' entrano nella formazione delle *grappe*.

ARTICOLO V.

Composizione delle grappe.

Quella preparazione, e riunione di materie, che si ripongono nelle caldaje, oppure negli alambichi a Rum per essere distillate, e fare quel liquore, chiamasi *grappa*.

Se mai voglia farsi del Rum sul principio della ricolta, senza punto aspettare i sciroppi amari, si com-

pongono immediatamente le *grappe* del modo che segue.

Nei dettagli in cui entriamo, uopo è che si suppongano delle caldaje, e dei vasi a *grappe* di 300. *galloni*. Sarà quindi facile per via di semplicissime regole di proporzione, adattare ognuno i calcoli, e le riduzioni a' vasi, più, o meno grandi.

Prima Commistione

	Galloni	
Schiume	180.	300.
Acqua commune	90.	
Fermento liquido o lievito .	30.	

Qualora la schiume non sono spesse, bisogna metterne una maggiore quantità; per regolarne con precisione la buona composizione, bisogna sapere le qualità rispettive dei liquidi, che vi entrano.

Le *grappe* formate con questo metodo non producono, che 12. o 15 *galloni* di Rum, 45. a 50. *galloni* di *Acquetta*; e questo medesimo Rum è d' una scadente qualità, mentre la sua forza non giunge, che a gradi 28.

Composizione delle grappe, quando possono aversi dei sciroppi.

Seconda Commistione.

	Galloni	
Schiume	150.	300.
Brutture	75.	
Acqua commune	40.	
Primo fermento di cui si è data la composizione . . .	20.	
Sciroppi	15.	

Le grappe risultanti di questa nuova combinazione, danno per ogni vaso di 300 galloni, 30 galloni circa di Rum al grado 25, e 40 galloni di acquetta, che distillata, produce 13, a 14 galloni di spirito al grado 18, e 19. E mischiando poscia il Rum con tale spirito, il risultato si è di 43, a 44 galloni di Rum allo prova di 22, a 23 gradi.

Terza Commistione

	Galloni	
Schiume	139.	300.
Brutture	75.	
Acqua commune	40.	
Primo fermento liquido . .	20.	
Sciroppi	26.	

Questa proporzione produrrà 30 *galloni* di Rum da 25 gradi, e 40 a 50 *galloni* di *acquetta*, che distillata, chiamasi spirito, e dà presso a poco un terzo di sua quantità primitiva, e per meglio dire 13 a 14 *galloni*, i quali mischiati col Rum, danno un risultato di 53, a 54, a prova di 22, a 23 gradi.

Altre proporzioni nella composizione delle grappe, conformandosi alle circostanze, che s' incontrano nel corso d' una ricolta, e giusta la qualità dei liquidi, che si s' impiegano.

PRIMO METODO

Grappe per tutti i tempi della ricolta

		Galloni	
1.	Schiume	120.	300.
	Bratture	120.	
	Acqua commune	30.	
	Sciroppo	30.	
2.	Sciroppo	24.	300.
	Schiume	120.	
	Bratture	126.	
	Acqua commune	36.	

		Galloni	
3.	Brutture	90.	300.
	Sciroppo	30.	
	Schiume	90.	
	Acqua commune	90.	
4.	Sschiume	120	300.
	Brutture	90	
	Acqua commune	60.	
	Sciroppo	30.	
5.	Schiume	125.	300.
	Brutture	90.	
	A qua commune	45.	
	Sciroppo	30.	
6.	Schiume	120.	300.
	Brutture	105.	
	Acqua commune	51.	
	Sciroppo	24.	
7.	Schiume	90.	305.
	Brutture	120.	
	Acqua commune	60.	
	Sciroppo	25.	
	Sciroppo 24 ore dopo	10.	

SECONDO METODO

Per continuare a fare il Rum dopo la ricolta

		Galloni	
1.	Brutture	210.	300.
	Sciroppo	45.	
	Acqua commune	45.	
2.	Brutture	150.	300.
	Acqua commune	108.	
	Sciroppo	42.	
3.	Brutture	180.	300.
	Acqua commune	72.	
	Sciroppo	48.	
4.	Brutture	155.	300.
	Acqua commune	96.	
	Sciroppo	49.	
5.	Brutture	165.	300.
	Acqua commune	84.	
	Sciroppo	51.	

TERZO METODO

		Galloni	
1.	Schiume	180.	300.
	Acqua commune	102.	
	Sciroppo	18.	
2.	Schiume	165.	300.
	Acqua commune	120.	
	Sciroppo	15.	

Conviene osservare in generale, che le grappe non producono il più, o il meno, che in proporzio- dei sciroppi, e delle schiume, qualunque ne sia la quantità d' ogni liquido, ch' entra nella composizione delle grappe, ed il modo, con cui si combinano insieme.

Allorquando la stagione è favorevole, un Rummiere intelligente, ricava dal suo alambico un gallone circa di Rum, da ogni gallone di sciroppo, compresa l' acquetta ridotta a spirito, ed altrettanto da 5. galloni di schiume (si ragionano cinque galloni di schiume per uno di sciroppo); e quindi debbonsi ricavare per via della distillazione delle grappe, che contengono 120 galloni di schiume, e 30 di sciroppo, 56 di Rum, o di acquetta ridotta a spirito. Tutto ciò si verifica nel corso di Marzo, Aprile, e Maggio, che sono i più asciutti mesi, e per conseguenza, tempi, nei quali la canna dando più zucchero, e qualità maggiore, si ricava copia maggiore di sciroppo, base principale del Rum.

Sebbene l' arte del Rummiere non abbia potuto finora ottenere, che un solo gallone di Rum, o di spirito per un gallone di sciroppo, o per 5 galloni di schiume, sarebbe forse possibile estrarsene di vantaggio perfezionando questo modo prattico di distillazione, e preparazione; frattanto sulla speranza di ta-

le avventurosa scoperta i Rummieri attuali non sanno ricavarne di più; consiste la scienza nell'esatta proporzione de' liquidi, che secondo le loro rispettive qualità entrano nella composizione delle grappe, nella fermentazione delle medesime, e nel grado di maturità, che bisogna cogliere per distillarle.

QUARTO METODO

		Galloni	
1.	Schiume	240.	300.
	Acqua commune	60.	
2.	Schiume	225.	300.
	Acqua commune	75.	
3.	Schiume	195.	300.
	Acqua commune	105.	
4.	Schiume	180.	300.
	Acqua commune	120.	

Queste grappe sono destinate ad essere conservate fino alla nuova ricolta, e vengono a bella posta preparate per potersi fare il Rum mentre si comincia a manipolare lo zucchero, senza punto attendere il primo fermento descritto poc' anzi.

Alcuni Rummieri hanno la previdenza di vuotare nei vasi a grappe, e nel seguente ordine, i liquidi, che devono comporli; cioè, in primo luogo le brutture, le schiume in secondo, poscia li sciroppi, e per ultimo l' acqua commune; non potendo ch' esser vantaggiosa questa scrupolosa attenzione, conviene perfettamente seguirla; Non essendo facile la fermentazione in una massa considerevole di liquido, per evitare questo inconveniente, bisogna gradatamente, ed a più riprese riempire i recipienti a grappe, quando comincia a manifestarsi la fermentazione; e questa attenzione diviene soprotutto necessaria, qualora le botti sono troppo grandi, raggione apertamente chiara, per cui alcuni Rummieri preferiscono quelle di grandezza mezzana.

Tostocchè si verserà l' acqua nel vaso a grappa, bisogna immediatamente battere con molta forza per 6. minuti almeno, acciò sieno ben mischiati i liquidi ivi contenuti, facendo uso per tal' effetto di un grosso bastone, alla cui punta si attacca una specie di croce, chiamato questo strumento *battitojo* per l' opera, alla quale è destinato; dopo lo spazio di 30 ore circa tutto quel miscuglio comincia a fermentare.

E' sopratutto importante il travaglio di battere, e ripeterlo almeno tre volte fra lo giro di 24 ore, e qualche volta più, nei primi 6. giorni, quando gli

altri lavori lo permettano; ma pria di cominciare tale battitura, bisogna sempre avere la precauzione di schiumare a dovere le grappe.

Nella combinazione N. 7., 24 dopo, che il recipiente è stato riempito, si schiuma esattamente con una scopa commune, oppure con una scumaruola finissima, aggiungendovi immediatamente dieci galloni di sciroppo, che di nuovo si batte fortemente, come la prima volta.

Tutte le schiume tirate dalle grappe si mischiano con quelle, che si ricavano dalla Zuccheriera, e servono di grato ed utile alimento al bestiame, che s' ingrassa, e si rinforza d' un modo straordinario.

La fermentazione dipende molto dalla situazione della Rummeria, la quale esigge un luogo asciutto, esposto al mezzo giorno, e ben chiuso da ogni parte (1), non lasciando penetrare altro lume, che l' indispenzabile per lavorare al bisogno; il flusso eccessivo dell' aria esterna ritarda di molto la maturità delle grappe, facendo svaporare il calore interno, uno dei principali motori della fermentazione.

---

(1) La parte della Rummeria ove sono situate le botti a grappe, è la sola, che richiede tali rigorose precauzioni.

Quanto più è caldo il luogo, ove sono le grappe, altrettanto viene accelerata la loro maturità; il luogo, in cui trovansi riposte le caldaje, dev' esser coperto del solo tetto sopra pilastri, e senza muri laterali; serve tutto ciò, per impedire, che la pioggia cadendo con violenza sopra i capitelli, e sopra il collo dell' alambico, non condenzi il liquore, che si gonfia, e si sublima, versandosi sopra le grappe, e la feccia, dalla quale si son tirate (1).

Non si riempiono le botti a grappe, se non dopo che sieno perfettamente sciacquate, e ripulite; e quando poi i liquidi si son versati, e di già fermentano, bisogna di continuo cacciare tutte le impurità galleggianti sull' orlo, per evitare, che le medesime non potessero cambiare la fermentazione da vinosa, in acetosa.

---

(1) L' autore nel presentare il modo di costruzione del luogo, ove devonsi riporre le grappe, le caldaje, ed altri oggetti per il Rum, parla dell' Isole Antille, nelle quali il calore è per lo meno tre volte più grande, che in Sicilia; e quindi non è fra noi adattabile un magazino coperto di solo tetto, che bisogna al contrario custodire con muri spessi, ed esposti al mezzo giorno, per concentrare il massimo calore possibile, che si ricerca per accelerare la fermentazione delle grappe.

Pelle grappe uopo è, che siano ben cautelate con coperchi di legno, o pure con fitti tessuti di foglie di Banani. (1)

Il corso della fermentazione è più, o meno rapido secondo le circostanze del tempo, ed in rapporto della vigilanza, che s' impiega nell' accrescere, mantenere, o sminuire il calore nei vasi a grappe. Trovasi il liquore spesso in istato di esser distillato nello giro di 7, in 8 giorni, e qualche volta in giorni 11, o 12; quanto più si procura di schiumare, battere, ed usare ogni possibile diligenza per depurare il liquore, altrettanto diviene più rapida l' operazione.

Il vero punto di maturità delle grappe, per meglio dire l' indizio certo per cominciare la distillazione, si annunzia coll' abbassamento del liquido pria gonfiato, e colla cessazione quasi intera di quel bas-

(1) Linneo ha chiamata = Musa Paradisiaca = quella pianta detta dai popoli dell' Indostan = Bananier, = e = Banana = il suo frutto. Fu dato il nome di Musa in memoria di Antonio Musa Bottanico, e Medico dell' Imperatore Augusto; e l' espressione aggiunta di = Paradisiaca = è puramente metaforica, per dinotare nel tempo istesso la squisitezza del suo frutto, e la magnificenza delle sue ben lunghe, e larghe foglie. Alex. de Theis Gloss. de Botan. pag. 323.

so strepito, che va riunito all' effervescenza, che per l' ordinario si rende apparente in tutta la superficie. Si chiamano *piatte le grappe*, quando giungono a questo stato, e gustandole, devono avere un sapore dolce, e piccante; non bisogna farne uso, qualora sono acide, ma non deve trascurarsi il rimedio a tale inconveniente; s' impiegano le grappe 12 ore, e mai più tardi, dopo la loro maturità.

Non si sorprendano, se mai accade qualche volta, che la fermentazione delle grappe si anticipi, tuttocchè preparate 2, o 3. giorni dopo, perchè molte circostanze spesso concorrono a ritardare, oppure accelerare il movimento dei liquidi; il più, o meno di calore, le variazioni dell' atmosfera, la cura di schiumare bene, di coprire con esattezza le botti, di dimenare con forza le composizioni, producono su questo particolare delle sensibili differenze.

Le grappe si compongono come venghiamo di dire colle seguenti materie.

1. Le schiume.
2. Le Bruture.
3. L' acqua commune.
4. Qualche volta l' acqua di mare.
5. I sciroppi.

Si osserva, che non devesi, se non di rado impiegare sola l' acqua commune, e che bisogna sempre

chischiarla colle bratture, o altri fermenti pria di farne uso.

In preferenza alle acque vive, devono impiegarsi le salmastre, e le stagnanti, su quella ragione, che abbondano di principj adatti alla fermentazione, e l' esperienza ne ha dimostrato il vantaggio sopra le acque pure.

I sciroppi provenienti dai zuccheri brutti sono più ricchi di quei, che si ritraggono dai raffinati, per cui ragione ve n' abbisognano di meno nella composizione delle grappe; si calcola questa diversità il 15 per 100.

Le botti a grappe non devono, tanto che sia possibile restar vuote ; e se la distillazione anticipa le operazioni del molino, e delle caldaje a zucchero, bisogna allora ricorrere ad altri espedienti.

Grappe senza schiume, e brutture

	Galloni	
Acqua commune . . .	120.	
Acqua di mare	50.	
Sciroppo	40.	
Acqua bollente	80.	300
Ventiquattr' ore dopo e quando si avrà ben battuto, e schiumato, si aggiungerà. Sciroppo . .	10.	

Il modo di regolare questa sorta di grappe nelle botti è la medesima delle altre, ed il Rum, che si distilla, è più grato, e potabile in tempo minore; vi è soltanto della perdita di tempo, sulla ragione, che giungono più tardi queste grappe alla loro maturità, e rendono minor quantità di Rum, che le precedenti; ma non potendo ottenersi di vantaggio, fa uopo contentarsi di quello, che procura tale composizione.

Avendo delle sole brutture senza schiume, si diminuiscono, e l' acqua di mare, e l' acqua commune bollente in proporzione di quella quantità di brutture, che s' impiega; con dei sciroppi, dell' acqua, e delle brutture, può sempre il Rummiere fare del Rum. Sono per l' appunto gli abili, ed intelligenti distillatori, quei, che colla loro arte, e perspicacia assicurano ai proprietarj il doppio, ed il triplo delle loro rendite; bisogna su questo punto rendere giustizia alla superiorità degl' Inglesi, mentre i lavoranti Francesi si contentano di marcire in una profonda ignoranza, ed in una mal' intesa abitudine.

Fare delle grappe col sugo di canna.

Comprimendo colla solita azione del molino a cilindri la canna zuccherina, si estrae il sugo detto *Vesou*, di cui se ne cuoce in caldaja un terzo fino alla consistenza di sciroppo, e si fanno bollire gli al-

tri due terzi per un' ora circa, fintantocchè abbiano cacciate fuori tutte le schiume grossolane, che si portano galleggianti sulla superfizie della caldaja. Quest' ultimo liquore riunito al primo ridotto a consistenza di sciroppo, ed alle schiume ricavate, forma il composto di quelle grappe, che non può senza l' aggiunta delle brutture ben fermentare, e per questa ragione bisogna sempre esserne provisti all' uopo, per quanto porti la possibilità.

Altro modo di fare le grappe c l sugo delle canne.

Si facci cuocere il *Vesou* fino alla consistenza d' un leggiero sciroppo, cacciandone a perfezione le schiume, le quali servono di rimpiazzo a quelle, che si estraggono dalle caldaje quando si manipola lo zucchero. Si mette nella composizione delle grappe il doppio di tal sciroppo, e schiume, di quello che bisognerebbe, quando fosse sciroppo di zucchero, e solite schiume; Il Rum, che si distilla è ottimo, e chiamasi alla *Barbada*, perchè ivi si fabbrica come spirito di Rum.

Rimedio per far ritornare al primo stato di perfezione le grappe guaste, ed inacidite.

Se mai le grappe non hanno le dovute qualità, sia per difetto di proporzione tra i liquori integra-

li, sia per la cattiva condizione di alcuni di quei liquidi, allora non se ne fa uso, ma si procura di riformarli, e renderli adatti alla distillazione.

Allorquando la fermentazione è lenta, e le grappe totalmente abbassate, è questo un segno certo, che sono mancanti di lievito, oppure che le schiume, e le brutture erano troppo calde, quando vennero impiegate; se mai si mischia in tempo istesso una massa considerevole di liquidi, ne risulta il medesimo inconveniente; ed in questo caso per ristabilire, ed accelerare la fermentazione, vi si getta dell' acqua calda, oppure un pugno di calcina; ed in ultimo delle brutture. Se al contrario vi è troppo lievito, e la fermentazione è molta violenta, si mitiga aggiungendovi dell' acqua fredda.

Qualora le grappe son troppo fredde, allora si a uso di schiume, e di brutture calde: se mai sono troppo calde, vengono in tal caso impiegate schiume, e brutture fredde.

Non s' inacidiscono le grappe, che per sovrabbondanza di brutture, per l' uso di brutture guaste, o molto debboli, per mancanza di schiumare, o di battere, o finalmente perchè si lasciano nella circonferenza dei recipienti tutte quelle impurità, che la fermentazione vi depone; per darvi un pronto rimedio, si cavano fuori da ogni botte 10 galloni di liquore a-

cido, sostituendovi 5 galloni di sciroppo, con altrettanta bollente acqua; immediatamente si dimenano fortemente, coprendo con esattezza la botte: ne comincia allora una fermentazione di qualità migliore, e nello spazio di due giorni, sono quelle grappe adatte alla distillazione.

Se mai è troppo eccessiva l' acidità delle grappe, se ne tolgono fino a 25, o 30 galloni, rimpiazzandoli con uguale quantità di 10 galloni di sciroppo con 20 di schiume, buona qualità.

Si comprende bene, che il vero grado d' acidità è quello appunto, che impegna a questo pronto riparo, e non può certamente ingannarsi il più ignorante Rummiere.

E' accidente ben rado, che divenghino alcalescenti le grappe, e che passino allo stato di corruzione; e quando mai ciò accadesse, si rigenerano con altrettante brutture, schiume, e sciroppi.

Se si volessero fare nelle grappe delle nuove combinazioni, unico mezzo si è quello di ricavare del liquore in proporzione del bisogno, conservandolo per formare le nuove grappe. Sola ed utile precauzione per nulla perdere.

ARTICOLO VI.

Distillazione del Rum.

Giunte le grappe al vero grado per incominciare la distillazione, con canali di piombo, di pietra, o di legno si fanno passare nell' alambico, o nelle caldaje a Rum.

Se mai è troppo forte il Rum di prima distillazione, si corregge coll' acqua fino al convenevole grado, non impiegando mai l' *acquetta*, che lo degrada totalmente, communicandogli un gusto molto spiacevole, e disgustoso.

Il Rummiere dev' essere in ogni momento guardigno sul grado di fuoco, che bisogna convenevolmente impiegare per le sue caldaje; qualità primaria anzi unica, che sia moderato, sempre uguale, e non interrotto; Se mai è violento, fa immediatamente sublimare quelle parti eterogenee, che si oppongono alla perfezione del Rum; altronde, scorrendo caldo e pieno di fumo, s' indebolisce molto, ed acquista odore, e gusto cattivo, di cui può soltanto farsi uso per li *Negri*, o altri communi bisogni delle abbitazioni Americane.

Gl' Inglesi invece di legno di canne secche, o paglia delle medesime, impiegano del carbone fossile, o di terra; pretendono essi, che tal fuoco è più co-

stante, ed uguale; ed oltre a tuttocciò contribuisce per il suo flogistico a dare una qualità preferibile, e superiore al Rum. Sarebbe di certo un ramo non indifferente di commerzio per la Francia l' uso di tal carbone, trasportandolo alla Metropoli sopra dei bastimenti carichi, come di zavorra.

Se l' alambieo si riempie con dell' *acquetta*, il Rum che ne risulta da quella distillazione, avrà una qualità superiore a tutti gli altri. Chiamasi communemente *Spirito*, perchè più rettificato di quello, che si ricava delle grappe; se tale alambico contiene 300. *galloni d' acquetta* deve rendere un terzo circa di ottimo Rum mercantile, oltre 30 *galloni di acquetta*.

Allorquando le grappe sono ben composte, e la distillazione eseguita con arte, e con diligenza, rendono per lo più, sopra 300 galloni, 80 a 84 galloni di Rum, e 40, a 50 *galloni di acquetta*; lo spirito che se ne ritrae da quella, mischiato con il Rum, produce da 120, a 130 galloni, che sono un poco più del terzo di 300 *galloni di grappe*; ma danno però tal quantità di liquore, qualora sono ben fatte, e che vi domina molto la dose dei sciroppi, e delle schiume. Osservazioni son queste tirate, e parificate con una serie di esperienze non equivoche.

Metodo, con cui si ottiene del Rum di prima qualità.

	Galloni	
Schiume	120.	
Acqua commune	153.	300.
Sciroppo	45.	

Le grappe formate con questa combinazione hanno preso il nome di *Ricche*. Ritardano più a lungo la fermentazione, e per essere in grado alla vera distillazione, trascorrono ordinariamente 12 giorni, e non meno; ecco un argomento univoco della qualità di quei liquidi, che compongono le grappe.

Quando si cominciano a distillare, si piglierà il primo gallone di Rum, che fornirà la caldaja, e si mette indisparte, usando l' istesso col secondo, che separatamente si conservano. Il resto della distillazione sarà eseguita coi soliti modi, e leggi.

Giunta l'ora di versare il Rum nei barili, (1) vi si mischieranno i due galloni, che si erano pria messi indisparte, dividendone una porzione uguale per tutti i barili, che non bisogna turare, acciò possa di continuo svaporare una gran quantità di *gaz* infiam-

(1) Il Rum si trasporta nei barili, che per lo più contengono 110, a 120 galloni, dimenzione da molti adottata.

mabile, ossia spirito dilatabile, la di cui forza potrebbe fracassare i barili in tutte le parti; soltanto conviene coprirne il buco con una lamina di piombo perforata in varii piccoli punti.

Utilissimo metodo si è quello, di travasare spessissimo il Rum da una botte all' altra, affinchè possa insensibilmente invecchiarsi, acquistando coll' evaporazione delle parti le più piccanti, un gusto piacevole, e grato al palato; e con tale operazione, il Rum sarà in grado di potersi commodamente bere in meno di 7. 8. mesi circa.

Bisogna frattanto osservare, che la sola teoria non basta per far bene il Rum; una lunga pratica, un' esatta diligenza sulle rispettive qualita dei liquidi, un esame scrupoloso sui risultati delle loro combinazioni, sul grado di fuoco, che deve impiegarsi etc., non solo equivalgono alla più profonda teoria, ma ne la superano, anzi in mille modi la rettificano; Riflessioni adattabili non solo per l' attuale materia, ma per qualunque altra.

Gradi differenti di forza, che possono darsi al Rum.

E' da notarsi attentamente, che il Rum ha una forza minore, quando maggiori sono i gradi, cosicchè a 20 gradi è più forte di quello a 25.

Distillando un eccellente Rum per ben due vol-

te si ottiene un liquore dei più spiritosi alla pruova di 14 gradi.

L' *acquetta* distillata dà un liquore di 18. 19. 20. gradi, quello che si chiama *spirito*, e di cui si fa uso per communicare al Rum troppo debbole, quel grado di forza, che richiede il commerzio.

Si chiama Rum, quando ha de' gradi di 20, a 30 inclusivamente. Si ottiene del Rum al grado che si desidera col seguente metodo.

Si mettono indisparte in differenti vasi ben chiusi i primi 10, o 12 galloni di Rum, che si ricavano dalla caldaja. e si conservano per il bisogno; dopo ciò, mischiando i prodotti in gradi diversi di distillazione, se gli dà più, o meno di forza, giacchè il Rum che si ricava, distillandone un alambico pieno di grappe, non ha l' istesso grado di forza in tutti i momenti di sua sublimazione. E' questa una verità facilissima a conoscere, se tal liquore si depone in differenti vasi a misura, che scorre dal *serpentino*; l' istesso fenomeno si osserva nella distillazione dell' acquavite.

I primi bocali, che sortono dalla caldaja a Rum, sono fortissimi di pruova, ed a misura che si avanza la distillazione, diminuiscono successivamente di forza, di modo che il primo bocale, è più forte del secondo, e così di seguito in ordine di decrescimento,

Si eviterà con molta cura di fare del Rum debbole, e se ciò accade, proviene certamente, perchè si è voluta troppo avanzare la distillazione, ed essersi per conseguenza mischiata l' *acquetta*; accidente che guasta il Rum, e gli communica un gusto spiacevolissimo, difficile a far passare, privandosi nel tempo istesso d' un' *acquetta* di buona qualità: inciampano di sovente in questo errore i Rummieri Francesi.

Gradi di forza, che bisogna dare al Rum secondo i paesi ai quali si spedisce.

	Gradi
L' Irlanda	25.
Londra (1)	22.
Gli altri stati del Nord d' Europa, ove comincia questo liquore ad esser guasto .	25.
L' America	26.
La Costa d' Africa per la *tratta dei Negri*	25. a 26.
Per la Francia	26.

(1) Non si beve il Rum a tale grado di forza troppo considerevole, ma entrato in Inghilterra, si tempera coll' acqua. Lo spaccio non si fa in seguito, che a 27, 28 gradi; questo liquore può ricevere molt' acqua, quando è a gradi 22; vantaggio, che diminuisce il peso dell' importazione.

Per determinare il vero grado di forza si fa uso d' un pesa liquori Inglese, che per questo caso particolare, è molto più commodo di tutti gli altri stromenti della spezie medesima pratticati in Francia. E' inutile, che se ne faccia la descrizione, essendo da tutti a sufficienza conosciuto, e posto in generale circolazione.

Sull' acquetta.

Vien chiamata *acquetta* quel Rum debbolissimo, che si distilla, dopo che si è ricavato dall' alambico il Rum di prima qualità.

Il liquore, che colla distillazione si tira dalle *grappe*, finchè non sia al di sopra di 28, a 30 gradi, si chiama *Rum*, e quello poi ch' è al di sotto fino ai gradi 40 circa, piglia il nome di *acquetta o fiori*; se si spingesse più oltre la distillazione, si guasterebbero le *brutture*.

Bisogna molta circospezione per impedire, che l' *acquetta* si mischiasse col Rum. I Francesi, che non conoscono con esattazza il termine della distillazione, ove finisce il Rum, e quello, ove deve cominciare l' *acquetta*, che ha pure un punto fisso, in cui marca, che non si deve passar oltre, guastano e l' una, e l' altro; e nel tempo medesimo impoveriscono in maniera le brutture, che non sono più capaci di formare delle buone *grappe*.

Dall' unione del Rum coll' *acquetta* ne risulta il nostro *Tafia*.

Dopo la distillazione dello *Spirito*, e dell' *Acquetta*, tutto ciò, che rimane nella caldaja a Rum, è totalmente inutile, pigliando il nome di *caput mortuum*, che bisogna gettar via come materia veramente fetida.

Se mai non si trovasse quantità sufficiente da riempire la caldaja nel momento da distillare, e fare lo *spirito*, è cosa facile a supplirvi con delle *grappe* di buona qualità, ciò che produce l' effetto istesso; ma i risultati non sono i medesimi per la quantità, qualora l' alambico fosse pieno di *acquetta*, giacchè l' aggiunta delle grappe, invece di dare un terzo di *spirito* come l' *acquetta*, non fornisce, che una quantità di *Rum* proporzionato alla parte dello sciroppo, e delle schiume, che sono entrate nella manipolazione.

Metodo per dare al nuovo Rum nello spazio d' un mese, il colore, ed il gusto del Rum il più antico.

Per 300. galloni di Rum si prendono

1. Quattro pani d' una libra (1) per ognuno, qua-

(1) La libra di Francia pesa 16 once.

li aperti, ed estratta la midolla, se ne fa brustolire tutta la crosta fino alla riduzione in carbone; si trita, quando è freddo.

2. Quattro libre di uve passe tirate, se sia possibile, da Malaga; in mancanza s' impiegano delle prugne secche ben peste insieme, nocciolo, e polpa.

3. Una libra di buon Thè.

4. Una dozzina d' Ananas di buona qualità, tritate con tutta la pelle.

5. In 300 *galloni di Rum* si mettono tutti quei ingredienti, divisi secondo la grandezza delle botti, che lo contengono; non devono però esser piene con esattezza, acciò si possano aggitare in maniera, che il liquore sia fortemente sbattuto; operazione da ripetersi per 15 giorni consecutivi.

Non devono ne anco turarsi esattamente, acciò le parti troppo effervescenti possano svaporarsi. In seguito travasandolo, si lascia quel liquore riposare per altri 15 giorni, dopo i quali può beversi come invecchiato, senzacchè possa essere conosciuto da chicchesia.

Per bonificare il Rum, lo travasano gl' Inglesi in barili, che hanno contenuta della birra, e credono, che con tal modo acquisti una qualità migliore.

Quei di vino, e di sidro avrebbero certamente il vantaggio medesimo, se non si temesse di communicare al Rum un colore troppo oscuro.

Per ottenere l' uguale effetto, possono impiegarsi i seguenti ingredienti. .

Si piglia di quel zucchero, che trovasi nel fonde di botte chiamato *brutto*, perchè non purgato a secco; si fa bollire in un vaso fino alla consistenza di uno spesso sciroppo, e si lascia raffreddare; in tale stato diviene questa materia fragilissima, da potersi facilmente sciorre in una certa quantità di Rum, e da ciò ne risulta, che un solo bicchiere di quella soluzione è sufficiente per dar colore a 100 *galloni di Rum*.

Vi sono ancora degli altri metodi, ma il più semplice è quello, che contiene minori inconvenienti, cioè; far bruciare dal bottajo le pareti interne delle botti destinate per il Rum, ed in pochi giorni acquista il liquore ivi versato un grato colore d' ambra; bisogna però evitare, che tal colore non divenghi alquanto oscuro, per non offendere la vista dei conoscitori; difetto, in cui sogliono inciampare i Francesi, che pretendono fare del Rum, senza punto conoscere l' arte della distillazione, e le diverse preparazioni, alle quali bisogna cimentare il Rum, perchè sia eccellente in tutte le sue parti.

RECAPITOLAZIONE

La canna da zucchero in comparazione di tante altre piante meno utili, e meno interessanti fu conosciuta troppo tardi.

I primi abbitatori di questo Mondo costretti a garentirsi dalle ingiurie degli elementi, hanno dovuto in primo luogo ricorrere alla formazione d' una rozza, ed agreste capanna, costruita con cedevoli arbusti, con delle canne di giardino, con delle piante palustri, con dei giunchi, etc.

La somiglianza di alcune di quelle alla nostra, di cui parliamo, dovette anco tentarli a svellerla per farne l' uso istesso, ma trovandola tenera, midollosa, e non elastica, la curiosità dovette spingerli a consultarne il palato, che li assicurò di una sostanza dolce, e gradevole.

Questa scoperta fissò l' epoca d' un alimento grato, e mellifluo, ma senza presentare delle idee secondarie, che potea annidarsi in quel sugo un sale cristallizzabile.

Gli Egizj furono dei primi a farne uso sotto il nome di *Kassab*, e gli autori, che ne fanno particolare menzione, assicurano ugualmente, che la masticazione delle canne, gli caggionava una sensibile alterazione nelle gengive, e vi erano dei medici addetti per quella sola malattia, come la legge ne ordinava altrettanti per ogni sorta di morbo.

La canna zuccherina ebbe dal Creatore assegnati i più caldi climi per meglio crescere, e vegetare. Alta fino a piedi 20 circa, e grossa pollici 11, e tre quarti in alcune Isole visitate dal Capitano Cook, si riduce ad altezza mezzana di 10, a 12 piedi circa in altri luoghi a lei meno favorevoli; e malgrado questa sensibile diversità, non lascia di esser sempre benefica, e generosa in tutti i suoi prodotti.

Quando dunque furono conosciute le sue vere qualità? Non molto di buon'ora.

Vi sono di quei, che sostengono, essere stato zucchero perfettamente simile al nostro quel sale Indiano, di cui parlano Theofrasto, Dioscoride, Plinio, ed altri; ma esaminata accuratamente la materia, si conosce bene il loro errore, e devesi con più fondata ragione conchiudere con Salmasio, Pisone, Le Clerk, etc., che quel sale apparteneva piuttosto ad un altro albero detto *Mambu*, trasudando dai suoi pori una sostanza liquida da principio, ma desiceata diveniva

bianca, e somigliante alla pietra pomice ; in questo stato di concrezione, non dolce, ma scipito, ed astringente, era detto, e dicesi tuttora *Sacar* dagl' Indiani, *Tabaxir* dai Persiani. Ha potuto piuttosto farli cadere in quell' isbaglio la certezza, che i teneri polloni di quell' albero sono alquanto dolci; ma tale dolcezza è passaggiera, da non potersi promettere estrazione alcuna di sale; non troviamo per altro delle memorie indicanti chimiche cognizioni di questa complicata operazione.

Gli antichi non conobbero, che il mele; di questo solo parlano la Sacra Scrittura, i Poeti, i Profani Storici. I Cucinieri famosi di Siracusa, non adoperavano nelle più fine paste, o altre composizioni, che il prodotto industrioso delle pecchie ; niuna memoria trovasi nei più rimoti secoli del sale dolce zuccherino.

I voluttuosi Romani ignorarono tale intessante articolo, per cui avrebbero, come per tanti altri, profuse dell' immenze ricchezze. Apicio, che rovinò il suo pinguissimo retaggio per il gusto dilicato del palato, con ugual piacere avrebbe interamente consunte le sue sostanze per questo sale, che tanto ingentilisce ogni sorta di vivande.

Fino nei bassi tempi non leggesi presso autore alcuno menomo tratto, che possi far sospettare l' esistenza dello zucchero.

Le prime espressioni dimezzate, e tronche leggonsi nelle composizioni farmaceutiche degli Arabi; Laddove faceasi prima menzione del mele per formare dei sciroppi, elettuarj, etc., cominciò nel VII, VIII. secolo circa ad impiegarsi il termine di *Sacar*, e poscia *Zucar*; non potea certamente esser il sale Indico, di cui parlamo; non dolce per l uso da farne, ma piuttosto astringente per malattie, alle quali con effetto si adattava; questa assoluta esclusiva da una parte, conferma dall' altra l' esistenza, ossia la nuova invenzione dello zucchero, a cui si contentarono di dare l' istesso nome di *Sacar*, e *Zucar*, perchè nella sola apparenza perfettamente simile all' Indiano. Vi aggiunge poi certezza maggiore, il vedere che nell' epoca medesima si fa menzione, e di vasi conici, e di calce viva, che sono i compagni indivisibili nella formazione dello zucchero.

Dovettero gli Arabi Saraceni trasportare in Sicilia quel ramo d' industria nascente, perchè appena entrato come conquistatore il Conte Ruggiero nel secolo undecimo, vi trovò quell' articolo di zucchero in copia tale, che ne fu immediatamente ordinata la corrispondente imposizione per il vantaggio dell' Erario. Questo fatto, che nel tempo istesso assicura la certezza d' una esistenza anteriore nell' Arabia, e nella Sicilia quella univoca dell' undecimo Secolo, serve

per confutare l' oppinione di quei scrittori, che sostengono di esservi entrata nel Secolo XIV la canna da zucchero.

Fra gli ultimi Sovrani Normanni, e gli Aragonesi vi fu un' intervallo di sensibile decadenza di quell' articolo, che occupava un distinto luogo nei proventi finanzieri.

L' Imperatore Federico II. si diede la premura per via del suo affidato Oberto Fallamonaco, di far venire dall' estero de' conoscitori manifatturieri per rianimare quell' industria languente. S' ignora però il risultato per mancanza di storici monumenti.

Uguali oscurità sotto Federico III. Aragonese, ma dopo lui, verisimiglianza ci fa credere, che la canna zuccherina cominciò a riacquistare la sua primiera riputazione, giacchè il Principe Errico di Portogallo, volle nel 1420 fare acquisto delle nostre canne per piantarle in Madera, una dell' Isole Canari e di recente scoperte.

Somma si fu la floridezza di questa avventurosa derrata sotto il Sapientissimo Re Alfonso, perchè non si vide mai il regio dazio sulle terre a cannamele montare al grado di onze 1000, come sotto Lui.

Non il grano solamente, ma lo zucchero ancora dava alla Sicilia un ingentissimo numerario, come apertamente scorgiamo dalla risposta officiosa data dal

Parlamento Nazionale nel 1497 a Ferdinando il Cattolico sul donativo di 300 mila fiorini.

Frattanto scoperto il nuovo Mondo da Cristoforo Colombo, si pensò immediatamente al passaggio di questa pianta nell' Hispaniola, oggi Isola di S. Domingo. S' ignora da qual parte, se dalla Sicilia, dalle Canarie, o pure dalla Spagna; Sappiamo soltanto, che in pochi anni le canne progredirono in maniera, che si vide accanto del nostro, circolare in Europa quell' articolo Americano.

Malgrado tale concorrenza, continuò sempre a sostenere la sua fino al termine quasi del secolo XII; epoca per quanto felice, e favorevole alle arti, ed alle scienze, altrettanto mal' avventurosa per quest' Isola, che non seppe profittarne.

Pensò Luigi XIV col suo attivissimo collaboratore Colbert a rigenerare quest' arte in S. Domingo, ove cominciato avea a declinare, e la riforma superò di molto le primitive istituzioni; e da imperfette, e difettose divennero tali, che doveano essere secondo i principj nuovi della fisica, e della Naturale Storia.

Vi fu una barriera tra noi, ed i lumi, che già si spandeano nel rimanente dell' Europa, e nelle altre parti ancora. Si continuava in Sicilia il difettoso metodo, e di coltivare la canne, e di manipolarne lo zucchero; potea mai un' articolo si cattivo concorre-

re coll' altro divenuto già perfetto in tutte le sue parti? Si scoraggirono i proprietarj, e senza punto indagarne la ragione di una sensibile diversità, preferirono di abbandonare vilmente quella lucrosa industria, e lasciare il possesso tranquillo nelle mani delle Colonie Americane.

Si è certamente conosciuto l' errore, ed ognuno vorrebbe rimediarvi, ma senza gli elementi che l' assistano.

L' opera, che io presento ai Siciliani favorisce il loro desio, di volere altra volta ritornare ad una intermessa, anzi abbandonata specolazione; i mezzi, onde giungnervi con profitto maggiore, sono.

1. Coltivare la canna, non già col periodo di soli mesi 9. e giorni 17, come lo fu, ma per il corso di 13. a 18 mesi.

2. Inaffiarla discretamente, e non già con quella antica abbondanza d' acqua, che in vece di maturarla, la rendea ridondante di umori indigesti e glutinosi.

3. Si possono le canne anco senz' acqua irrigatoria, e col soccorso soltanto delle periodiche pioggie, piantare, e coltivare, purchè le terre da scegliere siano sempre in luogo aprico, e senza ombra alcuna; friabili arenose, e nella più calda situazione della costa littorale dell' Isola. Essendo le canne a noi straniere,

perchè dal Creatore destinate in climi l' più caldi del Mondo, bisogna adattarle, tanto che possibile, un soggiorno ad essi analogo.

In vece di trappeto con suoi enormi, e dispendiosi accessorj, io suggerisco un semplicissimo molino a tre cilindri con cui si eseguiscono le operazioni tutte con vantaggio, e con ispeditezza maggiori per ogni dove.

5. I boschi saranno interamente conservati, e rispettati. Non più tronchi, o rami di alberi annosi verranno brugiati, ma fornirà la canna medesima di che alimentare quel fuoco, che prepara, e termina i lavori dei suoi benefici sughi.

6. Oltre il prodotto dello zucchero non più cattivo, e bruno, ma bianco e ben raffinato come quello delle Colonie Americane, si potrà comporre il Rum uguale a quello di Giammaica, e che presenta un altro profitto, non conosciuto dagli antichi Siciliani; è tutta nuova la scoperta, e senza poterne additare l' inventore.

7. Oltre le terre delle quali si tirerà sconosciuto profitto, la Sicilia situata nel centro del Mediterraneo, potrà con più corte vie, e senza dispendio di lunghe, e pericolose navigazioni, fornire ai bisogni di tutta l' Europa per quell' articolo. Ecco un profitto certo, che messo in calcolo d' introito maggiore, pre-

senta a fronte dei prodotti coloniali, un ribasso del 5. 6. per 100. per lo meno.

8. Manca la mia opera, io lo confesso, di quei sicuri lumi, che si ricercano per la costruzione materiale di una fabbrica a zuccheri, perfetta in tutte le sue minute, e dettagliate parti; sopra tutto dell' artificioso meccanismo, e situazione delle caldaje, detto *Equipaggio*. Tuttocciò, che io potrei fare incidere, o riferire colla scorta dei scrittori di questa materia pratica, si riduce sempre ad un quadro alquanto oscuro a me medesimo, e maggiormente a tutti quei, che leggerebbero le mie imperfette descrizioni.

9. Questo ostacolo però, che pare a prima vista insormontabile, svanisce in un momento, quando si considera, che i proprietarj tutti convinti, e certi d' un assicurato profitto, non tarderebbero di richiamare in Sicilia uno, o più intelligenti conoscitori di questo articolo divenuto oramai universale. Sparsi se ne trovano dappertutto, e l' acquisto non è difficile.

Le memorie attuali sono state composte colla sola guida di un zelo patriottico, e senza quella pretenzione di stile ricercato, o periodi artistamente modellati, secondo il gusto di quei letterati, che hanno quasi stabilito un Cabinetto esclusivo di cenzura. Se tali fossero state le mie idee, non avrei mancato di profittare del novennio di Orazio.

SPIEGAZIONE DEL RAME

A. *Cilindro centrale, che girando spinge i due laterali in senzo contrario.*

B. B. *Punte opposte della manivella attaccata al cilindro di mezzo.*

C. C. *Urna bislunga di legno, o di pietra, nella quale scorre il sugo delle canne compresse.*

D. D. D. D. *Piedi di sostegno conficcati in terra con legno in centro.*

E. *Pezzo di canna sulla cima, da piantare orizzontalmente in preferenza di tutto il resto.*

a. a. a. *Gemme della pianta ventura, che si sviluppa dopo alquanti giorni; spuntano le radici nell' anello circolare.*

F. F. F. *Spazio d' ambedue i lati opposti per quei, che lavorano nella compressione delle canne.*

G. *Canale, in cui passa il sugo raccolto nell' urna.*

TAVOLA DELLE MATERIE

PRIMO VOLUME.

LIBRO I. — PARTE I.

SECONDO VOLUME.

LIBRO II. = PARTE II.

FINE DEL SECONDO ED ULTIMO TOMO.

B B

D

chenina







